13

Mitteilungsblatt
01.04.2021

Herausgeber: Stadt Lahr Ortsverwaltung Reichenbach

Tel. 07821-972610 Fax 07821-91075180 ovreichenbach@lahr.de

Verantwortlich für den amtlichen Teil: Klaus Girstl Ortsvorsteher

Verlag: JV Vauderwange Georg-Vogel-Str.4 77933 Lahr

Tel. 07821-22063 Fax 07821-39386 jv-verlag@t-online.de

Stadt Lahr unterstützt beim Impftermin

Personen ab 70 Jahre sind jetzt impfberechtigt

Das Bürgerzentrum Treffpunkt Stadtmühle unterstützt auch weiterhin Seniorinnen und Senioren aus Lahr, die Hilfe bei der Vereinbarung eines Impftermins benötigen.

Seit kurzem sind auch Personen, die das 70. Lebensjahr vollendet haben, impfberechtigt. Für Personen ab 70 Jahre, die selbst keine Online-Impfterminvereinbarung vornehmen und auch keine familiäre Unterstützung bei der Online-Impfterminvereinbarung bekommen können, kümmern sich die Mitarbeiter der Stadtmühle darum, über die Website www.impfterminservice.de einen Termin zu vereinbaren. Allerdings kann es derzeit zu längeren Wartezeiten kommen.

Für Seniorinnen und Senioren ab 80 Jahren, die grundsätzlich impfbereit und zeitlich flexibel sind, besteht die Möglichkeit, sich auf eine spezielle Liste setzen zu lassen. Impfdosen des Kreisimpfzentrums, die wegen nicht wahrgenommener Termine nicht verabreicht werden konnten, werden auf diesem Wege neu vergeben und zeitnah an die Personen verimpft, die auf dieser Liste registriert wurden. Die Terminvergabe erfolgt hier durch die Stadtmühle in enger Absprache mit dem Kreisimpfzentrum.

Für Personen, die aufgrund einer Einschränkung ihrer Mobilität eine Begleitperson benötigen, aber niemanden im persönlichen Umfeld haben, der diese Begleitung wahrnehmen könnte, kann das Bürgerzentrum Treffpunkt Stadtmühle zudem einen Begleitdienst durch die Nachbarschaftshilfe Lahr vermitteln. Der Begleitdienst kostet 12,80 Euro pro Stunde. Die Kosten werden bei Personen, die eine Pflegestufe haben, von der Pflegekasse übernommen.

Impfberechtigte Personen können sich beim Bürgerzentrum Treffpunkt Stadtmühle von Dienstag bis Freitag, jeweils von 13.30 bis 17.30 Uhr unter Tel.: 07821 / 21787 melden.

Blutspende weiterhin und kontinuierlich benötigt

Eine ausreichende Blutversorgung ist für viele Patienten lebenswichtig. Da Blut nur begrenzt haltbar ist, werden Blutspenden kontinuierlich benötigt. Daher ruft der DRK-Blutspendedienst auf, jetzt Blut zu spenden. Die Blutspende ist weiterhin notwen-

dig, erlaubt und sicher.

Auch in Zeiten der Corona-Pandemie und den damit verbundenen Einschränkungen des öffentlichen und privaten Lebens sind Patienten dringend auf Blutspenden angewiesen. Für die Behandlung von Unfallopfern, Patienten mit Krebs oder anderen schweren Erkrankungen bittet Sie das DRK jetzt um Ihre Blutspende

**Montag, dem 12.04.2021
von 14:00 Uhr bis 19:30 Uhr
Geroldsecker Halle, Sportplatzstraße 13
77933 LAHR / REICHENBACH**

Hier geht es zur Terminreservierung:

<https://terminreservierung.blutspende.de/m/lahr-reichenbach-geroldseckerhalle>

Das DRK führt die Blutspende unter Kontrolle von und in Absprache mit den Aufsichtsbehörden unter hohen Hygiene- und Sicherheitsstandards durch. Das Infektionsrisiko liegt daher weit unter dem „sonstiger“ Alltagssituationen! Um in den genutzten Räumlichkeiten den erforderlichen Abstand zwischen allen Beteiligten gewährleisten zu können und Wartezeiten zu vermeiden, findet die Blutspende ausschließlich mit vorheriger Online-Terminreservierung statt. Weitere Informationen und die Terminreservierung finden sie unter www.blutspende.de/corona

Das DRK bittet nur zur Blutspende zu kommen, wenn sie sich gesund und fit fühlen. Spendewillige mit Erkältungssymptomen (Husten, Schnupfen, Heiserkeit, erhöhte Körpertemperatur), sowie Menschen die Kontakt zu einem Coronavirus-Verdachtsfall hatten oder sich in den letzten zwei Wochen im Ausland aufgehalten haben, werden nicht zur Blutspende zugelassen. Sie müssen bis zur nächsten Blutspende 14 Tage pausieren.

Informationen rund um die Blutspende bietet der DRK-Blutspendedienst erhalten Sie auch über die kostenfreie Service-Hotline 0800-11 949 11.

Neuer Anlauf für die Vollsperrung der Ortsdurchfahrt Lahr-Reichenbach

Einbautermin im April geplant

Die Baustelle in Reichenbach neigt sich nun dem Ende zu, nachdem das Wetter der erstmalig geplanten Vollsperrung im Dezember letzten Jahres einen Strich durch die Rechnung gemacht hat.

Die zweitägigen Vorarbeiten für die Vollsperrung beginnen am Dienstag, 06.04.2021. Anschließend werden der Binder und die

Feindecke eingebaut. Sofern die Witterungsbedingungen gut sind, wird die Reichenbacher Hauptstraße im Laufe des Samstagmorgens für den Verkehr geöffnet. Der Wirtschaftsweg entlang des Sportplatzes wird den Rettungsfahrzeugen vorbehalten. Der Damm wird aus Fahrtrichtung Kuhbach bis in das Gebiet Hexenmatt voll gesperrt.

Während der Vollsperrung ist kein Durchkommen für den Fahrzeugverkehr möglich. Auch LKW's mit einer Ausnahmegenehmigung sind von dieser Sperrung betroffen. Eine Umleitungsstrecke über die B3 und B33 wird ausgewiesen.

An den Ortseingängen werden wieder Ordnungsdienste positioniert, um auf die bestehenden Verkehrsregelungen aufmerksam zu machen und um gesperrte Wege zu schützen.

Die Busverbindung der Linie 106 Lahr – Kuhbach – Reichenbach – Seelbach – Schuttertal - Schweighausen wird für den Zeitraum der Vollsperrung unterbrochen. Die Linienfahrten von und nach Lahr enden daher an der Haltestelle Kuhbach Ecke Breitmatten/ Zum Schänkebrunnle. Von und nach Schweighausen – Schuttertal- Seelbach beginnen bzw. enden die Linienfahrten an der Haltestelle Seelbach Steinbach. Bei Rückfragen steht Ihnen die SWEG-Busleitstelle unter Tel. 07821/5909 25 oder 26 zur Verfügung.

Die Bauarbeiten können nur bei trockenen Straßenverhältnissen und guter Wetterlage durchgeführt werden. Eine kurzfristige Umplanung der Ausführungsarbeiten kann deshalb leider nicht ausgeschlossen werden.

Alle Beteiligte sind bemüht, die Maßnahme in der Ferienzeit fertigzustellen, damit die Einschränkungen für den Schulverkehr und Berufstätige auf ein Minimum reduziert werden können. Die Verkehrsführung soll unverändert zur ersten Planung im Dezember bleiben und kann auf der Homepage der Stadt Lahr unter der Rubrik „Baustellen“ eingesehen werden.

Bei Fragen steht die Stadtverwaltung gerne unter der Telefonnummer 07821 910 0653 (Abteilung Tiefbau) oder unter der zentralen telefonische Ansprechstelle für Baustellen unter der Telefonnummer 07821 910 0348 (Abteilung Öffentliche Sicherheit und Ordnung) oder per Mail unter strassenverkehr@lahr.de zur Verfügung.

Abendrealschule und Abendgymnasium Lahr - Information und Anmeldung

Auf dem zweiten Bildungsweg bietet die Volkshochschule Lahr engagierten Erwachsenen die Möglichkeit, sich mit einem höherwertigen Schulabschluss beruflich weiter zu qualifizieren, um den Realschulabschluss, die Fachhochschulreife oder das Abitur zu erlangen. Welche Voraussetzungen gibt es? Welche Fächer werden unterrichtet? Wie hoch ist mein Zeitaufwand? Wie läuft das Anmeldeverfahren? All diese Fragen werden gern beantwortet.

Für die Abendrealschule bietet Schulleiterin Monika Sattler-Hetzel unverbindlich telefonische Informationen unter Tel.: 07822 / 867 98 98. Interessierte können ggf. auf dem Anrufbeantworter eine Nachricht hinterlassen. Sie werden umgehend zurückgerufen.

Für das Abendgymnasium bietet Schulleiter Marc Rabenmüller unverbindliche telefonische Gesprächstermine an. Terminanfrage oder andere Fragen bitte per Email. Kontakt: Marc Rabenmüller, Tel.: 07824 / 66 14 28 Email: marc.rabenmueller@Lahr.de. Wenn man sich für eine Anmeldung entschlossen hat, erhält man hier Informationen zum Anmeldeverfahren: Volkshochschule Lahr, Barbara König, Tel.: 07821/ 918-120, Email: Barbara.koenig@lahr.de oder unter www.vhs.lahr.de/schulabschlüsse

Kulinarische Reise: Zusammen isst man weniger allein - (Online-) Kochen mit der VHS Lahr

Reisen und neue Regionen entdecken ist in diesen Zeiten schwierig geworden, Kochkurse besuchen auch. Sieben Volkshochschulen haben sich deshalb etwas Besonderes ausgedacht: Kochend reisen und dabei Gerichte und Menschen aus vielen Regionen kennenlernen, soll mit der neuen Veranstaltungsreihe „Zusammen isst man weniger allein“ wieder möglich werden. Von der eigenen Küche aus nehmen kulinarisch Interessierte von März bis Juni an Kochevents in ganz Deutschland teil. Folgende Veranstaltungen sind im Angebot und können einzeln belegt werden:

08. April - (Bayerische) Mehlspeisen aus Kartoffelteig

Fingernudeln mit Apfelkompott & Flammkuchen mit Räucherlachs aus Niederbayern. Kartoffelteig ist sehr vielfältig und gar nicht so schwer selbst herzustellen - gemeinsam mit Bianca Zeitlhöfler wird neben - klassischen – Fingernudeln auch ein Flammkuchen mit Räucherlachs zubereitet.

15. April - Verwegen vegan kochen – Paella

Die Gruppe kocht zusammen aus frischen, saisonalen und rein pflanzlichen Zutaten ein leckeres und gesundes Gericht, das alltagstauglich und trotzdem raffiniert ist. Dabei soll weitestgehend auf hochverarbeitete Fertigprodukte verzichtet werden. Egal, ob man schon lange vegan lebt und neue Inspirationen sucht oder euer kulinarisches Spektrum erweitern möchtet, es wird gezeigt, dass vegane Ernährung keine Einschränkung sondern eine Bereicherung des Speiseplans ist. Die Reiseleiterin an diesem Abend ist Christin Maiwald, Küchenchefin des süß&salzig aus Leipzig.

21. April - Frühlingskochkurse - Spargel & Co.

Im Frühjahr passend zur Saison mit Salat von gebratenem karamellisiertem Spargel mit jungem Frühlings-Pflücksalat und Kräutern in Himbeervinaigrette, dazu gebratene Salzwasser-Riesengarnelen; Maishähnchenbrust auf Getreiderisotto und Spargelgemüse, geistiges, klares Waldmeistersüppchen mit gebackenem Schmandküchlein, Früchten der Saison.

07. Mai - Rhabarber - das etwas andere Gemüse

Leuchtend rote Stängel mit einem großen grünen Blatt, so sieht man den Rhabarber meist in den Gärten stehen. Ob süß oder pikant, in Form von Kuchen, Kompott, Chutney, als Gemüse, Sirup usw. An diesem Abend probieren die Teilnehmer das Gemüse in verschiedenster Art zuzubereiten.

21. Mai - Italien - One Pot Salsiccia mit Pasta

Salsiccia erinnert an eine Bratwurst, ist aber pikanter und passt perfekt zu Nudeln mit einer Soße. Das Rezept ist lecker und schnell zubereitet.

26. Mai - Food for future – gut fürs Klima

Regionale Superfoods zum Kennenlernen. Hier werden beispielhaft Grundtechniken gezeigt, der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Mitkochen und inspirieren lassen!

07. Juni - „Pluckte Finken“ - Bremer Seefahrer-Eintopf

Klassisch Bremisch rustikal oder frisch und modern? Die Teilnehmer sind eingeladen auf eine Zeitreise ins historische Bremen und zurück. Sie entdecken den Genuss des kulinarischen Erbes der Seefahrer. Das Gericht stammt ursprünglich aus der Walfängerzeit und ist im Original mit Pökelfleisch oder vegetarisch mit modernen Verfeinerungen angereicht, ein wahrlicher Genuss.

30. Juni - Sommerkochkurs - „Mediterrane“

Im Sommer in mediterranem Flair mit: Gebeizte Rouget Barbet (Rotbarbe) auf Tomatenconfit mit Pistou, Lammrücken mit marokkanischem Cous Cous und mediterranem Artischocken-gemüse, Aprikosen-Lavendeltörtchen mit Honig-Sabayon und Mandeleisparfait.

Mit der Anmeldebestätigung erhalten die Teilnehmer neben den Zugangsdaten auch gleich Informationen zu den benötigten Küchenutensilien und eine Einkaufsliste mit den nötigen Zutaten. Alle Online-Kochkurse dieser Reihe laden zum gemeinsamen Kochen und Essen ein - eine Anmeldung gilt selbstverständlich auch für die ganze Familie. Die einzelnen Kursabende kosten 12 Euro. Eine Anmeldung ist vorher erforderlich.

Weitere Informationen und Anmeldung bei der Volkshochschule Lahr, Tel.: 07821 / 918-0, E-Mail: vhslehr@lahr.de oder im Internet unter www.vhs.lahr.de.

Stadtmühle startet mit Online-Vorträgen

Ab April bietet das Bürgerzentrum Treffpunkt Stadtmühle wöchentlich einen Online-Vortrag an. Los geht es am 6. April, 15 Uhr mit dem Online-Bildvortrag „Die Runddörfer von Fujian“. Rolf Grieshaber bereiste schon oft China und ist daher ein profunder Kenner der Volksrepublik. Im Vortrag stellt er die Rundhäuser der Hakka Volksgruppe in der Provinz Fujian und die alte Stadt Pingyao in der Provinz Shanxi vor, welche als Weltkulturerbe gelistet ist.

Am Dienstag, 13. April, 15 Uhr folgt der Online-Vortrag „Die alte Heimat wiedersehen!“ von Werner Pohl. Er zeigt Bilder und Eindrücke von verschiedenen Reisen nach Schlesien, vor allem nach Wroclaw (früher Breslau), das vor einigen Jahren Europäische Kulturhauptstadt war. Er ist selbst Niederschlesier und erzählt von seinen persönlichen Erfahrungen.

Bei den Online-Vorträgen ist eine Anmeldung telefonisch unter Telefon 07821/ 21787 oder per Mail an stadtmuehle@lahr.de erforderlich, danach wird per E-Mail oder Whats App der Zugangslink versendet. Die Teilnahme ist kostenfrei und ist mit einem Laptop, PC mit Webcam, Tablet oder Smartphone möglich. Voraussetzung ist eine stabile Internetverbindung.

Sommerzeit!

**Der Dorfmarkt findet bereits am Gründonnerstag
von 16 Uhr bis 19 Uhr statt
Hier trifft man sich! - Dorfmarkt Reichenbach**

Sonstige Mitteilungen

Neugestaltung der Ortsmitte und Asphaltanierung L102

Wie bereits angekündigt, wird die Fa. Huber Straßenbau GmbH aus Gengenbach ab kommenden Montag, 29.03.2021 mit den Arbeiten zur Neugestaltung der Ortsmitte Seelbach (Bereich Hauptstraße zwischen Einmündung Geroldsecker Straße und Marktstraße) beginnen. Die Arbeiten werden voraussichtlich ca. 20 Wochen dauern. Darüber hinaus wird teilweise parallel zu diesem ersten Bauabschnitt, teilweise im Anschluss hieran in weiteren Bauabschnitten die Asphaltdeckschicht der Landstraße L 102 zwischen dem Kreisverkehr Reichenbach und dem Campingplatz Seelbach erneuert. Die Gesamtbaumaßnahme soll bis Mitte November 2021 abgeschlossen sein.

Anwohner und Grundstückseigentümer im Bereich des 1. Bauabschnitts wurden am vergangenen Montag in einer Informationsveranstaltung im Bürgerhaus im Klostersgarten über den geplanten Ablauf der nun zuerst anstehenden Baumaßnahme informiert.

Zunächst werden im 1. Bauabschnitt punktuell Wasserleitungsbau- und Kanalsanierungsarbeiten stattfinden. Im Anschluss hieran werden die Seitenbereiche der Straße neugestaltet sowie die Straße im Rahmen eines Vollausbau wiederhergestellt. In diesem Zusammenhang werden auch zwei barrierefreie Buskaps hergestellt und die Straßenbeleuchtung sowie die Fußgängerlichtsignalanlage erneuert. Die Anwohner sollen in Absprache mit der Baufirma auch während der Bauarbeiten möglichst lange zu ihren Grundstücken zu- bzw. abfahren können. Ein fußläufiger Zugang zu den Gebäuden wird laut Baufirma jederzeit möglich

sein, zumindest auf einer Straßenseite jederzeit ein funktionsfähiger Gehweg vorhanden sein.

Ursprünglich war geplant, den 2. Bauabschnitt, d.h. die Asphaltdeckschichtsanierung im Bereich Hauptstraße zwischen Einmündung Geroldsecker Straße bis Kreisverkehr Seelbach (Ortseingang) im Anschluss an den ersten Bauabschnitt und somit in den Sommermonaten durchzuführen. Um dem allgemein bestehenden Wunsch nach einer möglichst kurzen Gesamtbauzeit nachzukommen, kam man mit der Fa. Huber überein, durch den Einsatz einer zusätzlichen Arbeitskolonne mit diesem zweiten Bauabschnitt bereits in KW 15 (ca. 12.04.2021) und somit parallel zum 1. Bauabschnitt zu beginnen. Dieser zweite Bauabschnitt wird voraussichtlich ca. 2 bis 3 Wochen in Anspruch nehmen. Da hier neben punktuellen Reparaturen lediglich der Asphalt abgefräst und anschließend wieder eine Asphaltdeckschicht aufgebracht wird, ist in diesem Bauabschnitt Anliegerverkehr weitestgehend möglich. Lediglich beim Aufbringen des Spritzbelags und dem anschließenden Einbau der Asphaltdeckschicht wird eine Zufahrt über die Dauer von voraussichtlich ca. 1,5 bis 2 Tagen nicht möglich sein.

Inwieweit auch bei den Bauabschnitten 3 bis 5 (Asphaltdeckschichtsanierungsarbeiten von Marktstraße bis Höhe Campingplatz in 2 Bauabschnitten sowie Kreisverkehr Ortseingang Nord bis Kreisverkehr Reichenbach) durch den Einsatz einer zweiten Baukolonne ebenfalls die Möglichkeit einer zeitlichen Optimierung besteht, wird in Abhängigkeit vom Baufortschritt der Bauabschnitte 1 und 2 noch geprüft.

Während der Bauarbeiten im Ortsbereich wird der regelmäßig samstags zwischen 08.00 Uhr und 12.00 Uhr stattfindende Bauernmarkt ab Samstag, dem 03.04.2021 vom Klosterplatz auf die Fläche vor dem Bürgerhaus im Klostersgarten verlegt.

Für sämtliche Bauabschnitte werden Umleitungsstrecken ausgeschildert. Fahrzeuge mit einem zulässigen Gesamtgewicht über 3,5 t werden aus Gründen der Verkehrssicherheit großräumig um Seelbach herumgeleitet, für sie ist lediglich Anliegerverkehr vorgesehen.

Für die anstehenden ersten beiden Bauabschnitte ist die Umleitungsstrecke identisch, es handelt sich um die bewährte „Katharinenmarkt-Umleitungsstrecke“ – die Baufelder sowie die jeweiligen Umleitungsstrecken sind in den beigefügten Beschilderungsplänen dargestellt. Der Pkw-Verkehr und auch der Lkw-Anliegerverkehr werden hierbei über die Straßen Am Bahndamm, Eisenbahnstraße, Ludwig-Auerbach-Straße, Schutterstraße und Luisenstraße umgeleitet.

Über den Durchführungszeitraum sowie auch die Umleitungsstrecken der Bauabschnitte 3 bis 5 wird die Gemeindeverwaltung zu gegebener Zeit noch informieren.

Trotz intensiver und vorausschauender Planung sowie größtmöglicher Rücksichtnahme auf die Belange der Bürgerschaft seitens der für die Baumaßnahme Verantwortlichen werden die umfangreichen Baumaßnahmen und auch damit verbundenen Verkehrsumleitungen zweifelsohne gewisse Einschränkungen und Beeinträchtigungen mit sich bringen. Wir bitten die in den Bauabschnitten wohnenden Bürger, betroffene Gewerbetreibende, Anwohner an den Umleitungsstrecken und nicht letztendlich auch alle Verkehrsteilnehmer bereits heute um Verständnis hierfür.

Die Gemeindeverwaltung wird über das Mitteilungsblatt und die Homepage der Gemeinde regelmäßig über den Baufortschritt informieren. Das Bau- und Umweltamt steht Ihnen – neben der vor Ort tätigen Baufirma – bei Fragen gerne zur Verfügung.

Mitteilungen des Landratsamtes

Hinweise für die Betreiber von Eigenwasserversorgungsanlagen zur Durchführung von Trinkwasseruntersuchungen

Das Landratsamt Ortenaukreis weist auch in diesem Jahr die Betreiber von Kleinanlagen zur Trinkwasserversorgung auf die wichtigsten Betreiber- und Untersuchungspflichten sowie auf

einige Änderungen der Trinkwasserverordnung (TrinkwV) in der jeweils gültigen Fassung hin.

Es wird entsprechend der Nutzung zwischen folgenden Anlagenarten unterschieden:

1. Kleinanlagen zur Trinkwasserversorgung ohne Abgabe an Dritte:

Hierzu zählen alle Anlagen, aus denen pro Tag weniger als 10 m³ Trinkwasser zur Eigennutzung genutzt werden (Kleinanlagen zur Eigenversorgung nach § 3 Nr. 2 Buchstabe c TrinkwV).

Für diese Anlagen sind folgende Untersuchungen durchzuführen:

Art der Kleinanlagen zur Trinkwasserversorgung	Untersuchungsumfang	Untersuchungsturnus
Ohne Abgabe an Dritte gemäß § 3 Nr.2 Buchstabe c TrinkwV.	Koloniezahl bei 22° und 36°C, coliforme Bakterien, E. coli, Enterokokken, Clostridium perfringens* und Mangan	Jährlich
	Färbung, Trübung (NTU), Geruch, Geschmack, Ammonium, Oxidierbarkeit, elektrische Leitfähigkeit, pH- Wert, Eisen, Nitrat, Calcitlösekapazität, Säurekapazität, Calcium	Alle 5 Jahre

*wenn das Wasser von Oberflächenwasser stammt oder von Oberflächenwasser beeinflusst wird

2. Kleinanlagen zur Trinkwasserversorgung mit Abgabe an Dritte:

Hierzu zählen alle Anlagen, aus denen pro Tag weniger als 10 m³ Trinkwasser im Rahmen einer gewerblichen oder öffentlichen Tätigkeit genutzt werden (dezentrale kleine Wasserwerke nach § 3 Nr.2 Buchstabe b TrinkwV. Darunter fallen unter anderem Vermietung von Wohnraum jeglicher Art, Hotels, Gaststätten, Straußen, sonstige Lebensmittelbetriebe.

Folgende Untersuchungen sind durchzuführen:

Art der Kleinanlagen zur Trinkwasserversorgung	Untersuchungsumfang	Untersuchungsturnus
Mit Abgabe an Dritte gemäß § 3 Nr.2 Buchstabe b TrinkwV.	Eine Untersuchung auf die Parameter der Gruppe A (bisher routinemäßige Untersuchung) gemäß Anlage 4 a) TrinkwV	Jährlich
	Eine Untersuchung auf die Parameter der Gruppe B (bisher umfassende Untersuchung) gemäß Anlage 4 b) zur TrinkwV	Alle 3 Jahre

Bedingt durch die Änderung der Trinkwasserverordnung im Januar 2018 sind Parameterreduzierungen für die Untersuchung der Parameter der Gruppe B (bisher: umfassende Untersuchung) aufgrund der gesetzlichen starren Regeln leider nicht mehr möglich.

Allerdings können Betreiber, deren Quellen im Wald liegen und in deren Einzugsgebiet keine Pflanzenschutzmittel oder Biozidprodukte verwendet wurden, auf deren Untersuchung verzichten. Voraussetzung dafür ist, dass diese eine Selbsterklärung ausfüllen, unterschreiben und dem Landratsamt Ortenaukreis, Amt für Wasserwirtschaft und Bodenschutz, einreichen.

Die Selbsterklärung finden Sie auf der Internetseite des Landratsamts Ortenaukreis (<https://www.ortenaukreis.de/Unsere-Ämter/Dezernat-6-Kommunales-Gewerbeaufsicht-Umwelt/Amt-für-Wasserwirtschaft-Bodenschutz/Trinkwasseruntersuchungen-Informationen-hinweise.php>)

Des Weiteren besteht für Milchviehbetriebe, die das verwendete Wasser im Milcherzeugungsbetrieb lediglich zum Reinigen der Melkanlagen verwenden und kein Wasser an Dritte abgeben

(z.B. Vermietung), die Möglichkeit den Milchviehbetrieb von einer b-Anlage (§ 3 Abs. 2 Buchst. b TrinkwV) in eine c-Anlage (§ 3 Abs. 2 Buchst. c TrinkwV) umzustufen. Die entsprechenden Bedingungen sowie der dafür notwendige Antrag sind auf der Internetseite des Landratsamts Ortenaukreis nachzulesen bzw. als Download erhältlich.

(<https://www.ortenaukreis.de/Unsere-Ämter/Dezernat-6-Kommunales-Gewerbeaufsicht-Umwelt/Amt-für-Wasserwirtschaft-Bodenschutz/Trinkwasseruntersuchung-Umstufung-Milchviehbetriebe-beantragen.php>)

3. Allgemeine Hinweise

Spätestens bis 31.12. eines Jahres muss die Probenahme für alle Untersuchungen erfolgt sein. Die Untersuchungsergebnisse müssen innerhalb von zwei Wochen nach dem Abschluss der Untersuchung dem Landratsamt Ortenaukreis, Amt für Wasserwirtschaft und Bodenschutz, Badstraße 20, 77652 Offenburg, übermittelt werden.

Die Übermittlung der Ergebnisse muss elektronisch mittels geeignetem Labordatenübertragungssystem an das Landratsamt Ortenaukreis, Amt für Wasserwirtschaft und Bodenschutz, erfolgen. Bitte beachten Sie, dass Befunde in Papierform und als PDF-Datei nicht akzeptiert werden. Ihr Trinkwasseruntersuchungslabor wird Ihnen hierzu bei Bedarf weiterhelfen.

Sofern dem Landratsamt die Untersuchungsergebnisse nicht fristgerecht übermittelt werden, erfolgt eine gebührenpflichtige Anordnung zur Untersuchung.

Vorsorglich wird darauf hingewiesen, dass die Nichtdurchführung der vorgeschriebenen Trinkwasseruntersuchung eine Ordnungswidrigkeit darstellt und mit einem Bußgeld geahndet werden kann.

Ihr Ansprechpartner beim Landratsamt Ortenaukreis, Amt für Wasserwirtschaft und Bodenschutz, ist:

Ralf Krepel: Telefon 0781 805 9661; E-Mail: ralf.krepel@ortenaukreis.de

Der Wortlaut der **Trinkwasserverordnung** kann auf der Internetseite des Ministeriums für Ländlichen Raum Baden-Württemberg abgerufen werden.

Deponien und Wertstoffhöfe am Karsamstag geschlossen/ Müllabfuhrtermine verschieben sich wegen der Osterfeiertage

AbfallApp Ortenaukreis informiert zuverlässig

Der Eigenbetrieb Abfallwirtschaft informiert, dass am Karsamstag, 3. April 2021, alle Deponien und Wertstoffhöfe im Ortenaukreis geschlossen sind.

Auch die Müllabfuhrtermine verschieben sich wegen der bevorstehenden Osterfeiertage. Um die Abfuhr nicht zu verpassen, empfiehlt die Abfallwirtschaft Ortenaukreis, sich im Abfallkalender 2021 über die Abfuhrtage zu informieren. Sowohl auf den gedruckten als auch auf den PDF-Abfallkalendern auf der Internetseite sind sämtliche Termine verbindlich abgedruckt. Verschiebungen aufgrund von Feiertagen sind darin bereits berücksichtigt.

Wer bequem und zuverlässig immer einen Tag vorher an alle Termine erinnert werden will, kann sich rechtzeitig vor Ostern noch die kostenlose AbfallApp Ortenaukreis herunterladen.

Auf der Startseite der Internetseite www.abfallwirtschaft-ortenaukreis.de gibt es direkte Links zum Apple Store und GooglePlay Store sowie einen QR-Code zum Download.

Weitere Informationen zur Abfallentsorgung im Ortenaukreis gibt es bei der Abfallberatung des Eigenbetriebs Abfallwirtschaft Ortenaukreis unter Telefon 0781 805 9600 oder per E-Mail an abfallwirtschaft@ortenaukreis.de.

Ortenauer Gastronomiekampagne „Lust auf...“

Mit der Kampagne „Lust auf...“ präsentiert die Tourismusabteilung des Landratsamts den Ortenauerinnen und Ortenauer eine Fülle an abwechslungsreichen Abhol- und Lieferangeboten heimischer Gastronomen. Dabei bieten Gaststätten aus der Region im Rhythmus von zwei Wochen Gerichte zu verschiedenen Themen an. Noch bis zum 04. April dürfen sich alle freuen, die „Lust auf...vegetarisch, kulinarisch?“ oder auf ein besonderes Ostermenü haben. Ab dem 5. April geht es dann unter der Devise „Lust auf... Fleisch?“ weiter. Das gesamte Angebot sowie

alle Infos zu den Betrieben und zur Kampagne werden auf der Tourismuswebsite www.ortenau-tourismus.de/zusammenhalten/lust-auf-veroeffentlicht. Gastronomen, die sich beteiligen möchten, können sich unter tourismus@ortenaukreis.de melden.

Online-Vortrag des Ernährungszentrums Ortenau: Ernährung und Lebensstil vor und während der Schwangerschaft

Das Ernährungszentrum Ortenau lädt werdende Mütter und Frauen mit Kinderwunsch zu einem Online-Vortrag rund um eine gesunde Ernährung und Lebensweise in und vor einer geplanten Schwangerschaft ein. Der Online-Vortrag von Diplom Oecotrophologin Helena Schmoltdt, bei dem es auch praktische Umsetzungstipps gibt, findet am Montag, 12. April 2021 um 10 Uhr statt.

„Bereits vor der Schwangerschaft lassen sich die Weichen in Richtung Gesundheit stellen. Frauen mit Kinderwunsch oder bereits Schwangeren ist oft nicht bewusst, in welchem Ausmaß sie durch ihre Ernährung und ihren Lebensstil sowohl die Gesundheit ihrer Kinder, als auch ihre eigene Gesundheit langfristig beeinflussen können“, erklärt Schmoltdt. In dieser Zeit sei eine ausgewogene Ernährung besonders wichtig. Sie wirke sich positiv auf das Wohlbefinden der werdenden Mama und auf die optimale Entwicklung des ungeborenen Kindes aus. In ihrem Vortrag geht die Expertin darauf ein, welche Nahrungsergänzungsmittel zu empfehlen sind, welche Lebensmittel besser vermieden werden sollten, warum Stillen der beste Start für ein Kind ist und wie sich eine Frau bereits in der Schwangerschaft optimal vorbereiten kann. Zudem haben die Teilnehmerinnen die Gelegenheit, Fragen zu stellen.

Die Teilnahme ist kostenfrei. Die Zugangsdaten werden den Teilnehmerinnen per E-Mail zugeschickt. Eine Anmeldung ist bis spätestens Mittwoch, 7. April 2021 über ein Kontaktformular auf der Internetseite des Ernährungszentrums unter www.ez-ortenau.de möglich.

Kontaktstelle Frau und Beruf

Neue Ideen entwickeln: Kontaktstelle Frau und Beruf bietet Werkstatt für Unternehmerinnen an Anmeldung ab sofort möglich

Die aktuelle Zeit stellt viele selbständige Frauen vor große Herausforderungen. Ein guter Zeitpunkt, um das eigene Geschäftsmodell zu überprüfen, zu entwickeln und nachhaltig aufzustellen. Die Kontaktstelle Frau und Beruf Freiburg – Südlicher Oberrhein bietet dabei Unterstützung: Unter dem Motto „Strategisch, erfolgreich, zukunftsfähig“ findet an den drei Dienstagen 27. April, 4. Mai und 11. Mai jeweils vormittags ein Workshop statt. Geplant sind zwei Onlinetreffen und eines vor Ort in der Aula des Innenstadtrathauses in Freiburg.

Die Werkstatt richtet sich an (Solo-)Unternehmerinnen, die bereits länger am Markt sind und über entsprechende Erfahrungen verfügen. Mit Blick auf die Auswirkungen der Corona-Pandemie und auf aktuelle Trends wie die Digitalisierung kann es sinnvoll sein, die eigene unternehmerische Situation zu überdenken. Die Gründungs- und Karriereberaterin Ilona Rau verrät den Teilnehmerinnen, welches methodische und fachliche Handwerkszeug dabei hilft und regt Themen an, die bislang außerhalb des Blickfeldes lagen. Der Austausch mit anderen Unternehmerinnen bietet zusätzliche Impulse und ermöglicht, gegenseitig von den Erfahrungen zu profitieren.

Die Teilnahmegebühr für die drei Vormittage beträgt 100 Euro. Die Zahl der Teilnehmerinnen ist begrenzt. Anmeldungen sind ab sofort per Mail an frau_und_beruf@stadt.freiburg.de möglich. Weitere Infos unter www.frauundberuf.freiburg.de.

Eine Idee für das eigene Business?

Online-Seminar für Frauen am Dienstag, 13. April Anmeldung ab sofort möglich

Der Wunsch, ein eigenes Business zu gründen, geht nicht mehr aus dem Kopf, aber die konkreten Pläne kommen nicht recht in Schwung? Hier hilft ein interaktives Online-Seminar weiter, zu dem die Kontaktstelle Frau und Beruf Freiburg - Südlicher Oberrhein am Dienstag, 13. April von 17 bis 19 Uhr einlädt. Die Teilnahme ist kostenfrei, die Anzahl der Plätze begrenzt. Eine

Anmeldung ist seit Dienstag, 23. März unter www.freiburg.de/frauundberuf möglich.

Referentin Ilona Rau, promovierte Volkswirtin sowie Gründungs- und Karrierecoach, berät interessierte Frauen, wie sie erfolgreiche Ideen für das eigene Unternehmen finden und Marktchancen prüfen können.

Die Veranstaltung richtet sich an Frauen, die mit ihrer Gründung noch ganz am Anfang stehen und auf der Suche nach der richtigen Idee sind: Was macht diese aus? Wie kann ich sie auf dem Markt testen und im Hinblick auf ein stimmiges Geschäftsmodell weiterentwickeln? Einblicke in Methoden aus dem Design-Thinking unterstützen die Teilnehmerinnen bei diesen Fragen.

Service Information

Neues EU-Energielabel bei Elektrogeräten

Bei der Anschaffung von neuen Elektrogeräten hatte man bisher die Qual der Wahl - seit März 2021 gilt für einige Elektrogeräte eine einheitliche Verbrauchskennzeichnung. Mit dieser kann man viel leichter den Strom- und/oder den Wasserverbrauch von Produkten vergleichen und damit ihre Klimarelevanz deutlich machen.

Die Devise lautet nun: „Reparieren statt Wegschmeißen“. Mit Einführung des neuen Energielabels treten strengere Anforderungen in Kraft, mit dem Ziel, den Produktlebenszyklus zu verlängern. Die Hersteller sind somit verpflichtet für einen bestimmten Zeitraum Ersatzteile vorzuhalten.

Folgende Produkte erhalten das neue EU-Energielabel:

- Kühl- und Gefriergeräte inkl. Weinlagerschränke
 - Geschirrspüler
 - Waschmaschinen und Wäschetrockner
 - Elektronische Displays
 - TV-Geräte und Computermonitore
 - Ab September erfolgt die Umstellung für Leuchtmittel
- Weitere Produktgruppen werden nach und nach angepasst, mit dem Ziel, dass alle Geräte bis 2030 auf das EU-Energielabel umgestellt sind.

Was ändert sich konkret? - die bisherige farbige bekannte Effizienzskala bleibt erhalten

- die bisherigen Plusklassen A+ bis A+++ entfallen
 - die Verteilung erfolgt wieder über die gesamte farbige Effizienzskala von A bis G – hinter dem Buchstaben wird es kein „+“ mehr geben
 - mit der Verschiebung von Klassengrenzen können alle Produkte wieder über die gesamte Bandbreite eingeteilt werden
- Allein in der Produktgruppe des Geschirrspülers geht man von einer Einsparung bis 2030 von 2,1 Terawattstunden und einer jährlichen Reduzierung des Wasserverbrauchs von ca. 16 Millionen m³ aus. Am Beispiel einer Spülmaschine müssen Kleinteile wie Sprüharme, Dichtungen oder Besteckkörbe bis zu 10 Jahren vom Hersteller zur Verfügung gestellt werden. Mit der beigefügten Reparaturinformation sollten die Produkte so gestaltet sein, dass man selbst bestimmte Komponenten mit herkömmlichen Werkzeugen zerstörungsfrei auseinander- und wieder zusammenbauen kann.

Das dient dem „Umwelt und Klimaschutz“ und man spart obendrein bares Geld in der eigenen Haushaltskasse. Weitere Tipps und Informationen erhält man bei badenova oder auch bei anderen örtlichen Energiedienstleistern sowie bei den Energieagenturen.

**Ist Ihre Hausnummer
GUT erkennbar?**

**Im Notfall kann das entscheidend für rasche HILFE
durch den ARZT oder den Rettungsdienst sein.**

Vereinsmitteilungen

Familien- und Freizeitbad Reichenbach e.V.

Liebe Mitglieder,

unser Schwimmbad erwacht aus dem Winterschlaf und somit benötigen wir für die Arbeiten im Außengelände wieder fleißige Helfer.

Am 10.04.2021 um 9.30 Uhr findet ein Arbeitsdienst im Außengelände unter Berücksichtigung der Corona-Verordnungen statt. Anmeldungen werden unter feisst.felix@gmail.de entgegengenommen.

Wie immer gibt es die neusten Informationen auf unserer Homepage unter www.familienbad.info.

Blutspende - gerade in diesen Zeiten überlebenswichtig

Der DRK-Ortsverein Reichenbach- Kuhbach führt seinen nächsten Blutspendetermin

am Montag, dem 12. April 2021 von 14 Uhr bis 19.30 Uhr in der Geroldseckerhalle in Reichenbach

durch. Dazu ist die Bevölkerung herzlich eingeladen. Corona hat unser aller gesellschaftliches Leben von Grund auf verändert. Deshalb findet auch dieser Termin anders als gewohnt statt:

WICHTIG:

Eine Anmeldung ist unbedingt erforderlich. Sie können sich auf zweierlei Arten anmelden:

1. Im Internet unter www.blutspende.de
2. Unter der Telefon-Hotline 08001194911

Nutzen Sie bitte diese beiden Möglichkeiten. Eine Spende ohne Anmeldung ist nur in begrenzten und begründeten Ausnahmefällen möglich.

Das Team des Blutspendedienstes und die Aktiven und Helfer des Ortsvereins garantieren die Einhaltung aller hygienischen Regeln, um niemanden zu gefährden. Als Ersatz für das sonst bekannte gute und reichhaltige Angebot an Speisen und Getränken zur Stärkung nach der Spende wird es für jeden Spender ein ansehnliches Dankeschön-Päckchen geben, das den hygienischen Ansprüchen genügt. Nehmen Sie also bedenkenlos und ungefährdet diesen wichtigen Termin wahr.

Der DRK-Ortsverein dankt Ihnen von Herzen für die Unterstützung.

Betreff Altpapier

Wir bedanken uns recht herzlich für die rege Beteiligung an unserer kürzlich durchgeführten Altpapiersammlung.

Unsere Papiersammlungen wollen wir turnusgemäß fortsetzen, jedoch Zeitpunkt und Modalität ist von den Corona-Bedingungen abhängig. Den Termin werden wir frühzeitig melden.

**Wir wünschen allen ein Frohes Osterfest.
Ihr Vorstandsteam des Männergesangsvereins**

Kirchliche Mitteilungen

Osterkerzen-Verkauf

In der Reichenbacher St. Stephan Kirche werden wieder verschiedene gesegnete Osterkerzen zum Verkauf angeboten. Diese stehen auf einem Tisch hinten in der Kirche bereit. Bitte werfen Sie das Geld in den Opferstock beim Kerzenaltar. Vielen Dank!

Eine schöne Fasten- und Osterzeit wünscht Ihnen Ihr Reichenbacher Gemeindeteam.

Seelsorgeeinheit „An der Schutter“

Kontakt: 07821/92089-0

Mo bis Fr von 9:30 bis 12:00 Uhr und von 14:00 bis 16.00 Uhr
info@kath-schutter.de, www.kath-schutter.de

Öffnungszeiten der Sekretariate:
(Bitte beachten Sie die Hygiene und Abstandsregelungen)

St. Stephan Reichenbach Gereutertalstr. 32	Mi 9.30 - 11.30 Uhr Do 16.30 - 18.30 Uhr
---	---

Messbestellungen

Messintentionen werden nur im Pfarrblatt AKTUELL veröffentlicht. AKTUELL wird in unseren Kirchen ausgelegt oder kann über www.kath-schutter.de bezogen werden (als Download oder Newsletter)

Sa, 03.04.

10:00 Galluskirche Stille Gebetszeit
Einladung zum Gebet und Verweilen am Hl. Grab in der Galluskirche (Abschluss um 17.00 Uhr mit der Vesper)
Lahr-Kuhbach

17:45 St. Stephan Rosenkranz
21:00 St. Stephan Feier der Osternacht - wird im Live-stream übertragen. Sie können den Gottesdienst mitverfolgen übers Internet durch den Link: www.gemeinsam-im-schuttertal.de/live

Lahr-Reichenbach

So, 04.04.

06:00 Mariä Heimsuchung Feier der Osternacht
Lahr-Kuhbach

10:30 St. Nikolaus Hl. Messe
Seelbach

Mo, 05.04.

09:00 Mariä Heimsuchung Wort-Gottes-Feier
Lahr-Kuhbach

09:00 St. Peter und Paul (Wittelbach) Hl. Messe
Seelbach-Wittelbach

10:30 St. Stephan Hl. Messe mit Vorstellung des Gemeindeteams

Lahr-Reichenbach

Di, 06.04.

18:30 Mariä Heimsuchung Hl. Messe
Lahr-Kuhbach

Mi, 07.04.

18:30 St. Peter und Paul (Wittelbach) Hl. Messe
Seelbach-Wittelbach

Do, 08.04.

14:00 St. Nikolaus Gebetsstunde um geistliche und kirchliche Berufe

Seelbach

18:30 St. Stephan Hl. Messe
Lahr-Reichenbach

Fr, 09.04.

07:00 St. Nikolaus Laudes
18:30 St. Nikolaus Hl. Messe (Seelenamt)
Seelbach

Sa, 10.04.

17:45 St. Stephan Rosenkranz
18:30 St. Stephan Hl. Messe
Lahr-Reichenbach

So, 11.04.

- 09:00 Mariä Heimsuchung HI. Messe
Lahr-Kuhbach
10:30 St. Nikolaus HI. Messe
18:30 St. Nikolaus Eucharistische Anbetung - Gebet mit dem Herz
Seelbach

Mi, 14.04.

- 18:30 St. Peter und Paul (Wittelbach) HI. Messe
Seelbach-Wittelbach

Do, 15.04.

- 18:30 St. Stephan HI. Messe
Lahr-Reichenbach

Fr, 16.04.

- 07:00 St. Nikolaus Laudes
18:30 St. Nikolaus HI. Messe
Seelbach

Sa, 17.04.

- 15:00 St. Peter und Paul (Wittelbach)
Taufeier von Erik Helmut Himmelsbach
Seelbach-Wittelbach
17:45 St. Stephan Rosenkranz
Lahr-Reichenbach
18:30 St. Nikolaus HI. Messe
Seelbach

So, 18.04.

- 09:00 Mariä Heimsuchung Wort-Gottes-Feier
Lahr-Kuhbach
09:00 St. Peter und Paul (Wittelbach) HI. Messe
Seelbach-Wittelbach
10:30 St. Stephan HI. Messe
Lahr-Reichenbach

Karfreitag, 02.04. und Osterfest, 28./ 29.04.2021 Ostern

Wochenspruch: „Also hat Gott die Welt geliebt, dass er seinen eingeborenen Sohn gab, damit alle, die an ihn glauben nicht verloren sind, sondern das ewige Leben haben.“ Joh. 3,16

Wieder ein stiller Karfreitag, der an Stille kaum zu überbieten ist. Wieder stehen wir vor einem kontaktarmen Osterfest. Ist wirklich schon ein ganzes Jahr vergangen? Letztes Jahr haben wir unsere strahlend schöne Orgel mit dem Zimbelstern eingeweiht. Mit einer Videobotschaft haben wir ihre ersten Klänge festgehalten. Doch in Wirklichkeit klingt sie viel schöner! Still steht die Königin der Instrumente auf ihrer federleicht wirkenden Empore. Für sie wischen wir regelmäßig den unbenutzten Kirchenboden, damit ihr Holz genug Feuchtigkeit aus der Luft abbekommt. Es fehlen die Aerosole der Gottesdienstbesucher, die gut für die Orgel sind und ihr Holz elastisch erhalten. Wir sind inzwischen ein Jahr älter geworden und haben uns in dieser Zeit kaum gesehen. Die grauen Haare haben zugenommen, der Rest von uns auch. Letztes Jahr haben wir gehofft, dass im Sommer alles vorbei ist. Nun wagen wir kaum mehr zu hoffen. So mancher hofft inzwischen gar nicht mehr, in der Hoffnung, dass es dann anders kommt als erhofft.

Drohen wir die Hoffnung zu verlieren? Der Spruch des nachdenklichsten aller Feiertag rüttelt uns auf: Alle, die glauben, sollen nicht verloren sein! Alle, die hoffen, werden nicht vergebens hoffen. Gott hat die Welt geliebt mit einer Liebe, die den Tod überwindet. Und wir können uns nur mühsam überwinden unsere Ansprüche runterzufahren? Unsere Pläne flexibel zu ändern und einsichtig uns der dritten Welle zu stellen? Wir können Wellenbrecher sein ohne uns nass zu machen! Wellenbrecher ohne Salzwasser im Gesicht, komfortabel von zu Hause aus ohne tosendes und verschlingendes Meer um uns! Wellenbrechen vom Sofa aus! Ist das nicht eine einfache Aufgabe? Das werden wir doch wohl noch schaffen. Natürlich gibt es Augenblicke, die schmerzen: „Dürfen wir uns an Ostern in der Kirche sehen?“ fragte eine Viertklässlerin. Ich schüttelte den Kopf. Doch können wir Zeichen ver-

einbaren. So buchstabierten wir schwungvoll die Karwoche durch: Wenn wir am ersten Donnerstag der Ferien zu Bett gehen, dann denken wir daran, wie Jesus mit seinen Jüngern abends zusammen war, wie sie Abendmahl feierten und sie dann im Garten Gethsemane unter den Olivenbäumen einnickten, während Jesus weinte. Daher nennen wir ihn „Gründonnerstag“, von „greinen“, „weinen“.

Eine Schülerin bemerkte, dass bei ihr morgens der Hahn zu hören sei. Perfekt. Das ist unser nächstes gemeinsames Zeichen. Wenn am Karfreitagmorgen der Hahn dieser Schülerin kräht, nimmt sie sich vor daran zu denken, dass Petrus vor dem Saal des Hohen Rates sich am Feuer wärmte und dreimal leugnete Jesus zu kennen. Kurz bevor Jesus abgeführt wird, kräht der Hahn. Petrus schämt sich. Wenn wir am Karfreitagmorgen aufstehen, nachdem der Hahn gekräht hat, sind wir im Dreistundentakt miteinander verbunden: 9 Uhr: Jesus wird der schwere Querbalken des Kreuzes aufgeladen, wenn wir mittags um 12 Uhr beim Essen sitzen, wird das Kreuz auf Golgatha aufgerichtet. Wie unpassend, dann lecker Fisch essen zu wollen! Manche Kinder schlagen vor zu fasten. Wir einigen uns auf einen bescheidenen Mittelweg. Um 15 Uhr wird die große Glocke der Evang. Kirche läuten – zur Todesstunde Jesu. Das Signal zum inneren Mitgehen und Mitdenken. Dann schweigen die Glocken. Auch am Samstag, welcher Kar Samstag heißt. „Kara“ heißt Trauer. Es ist ein stiller Samstag, denn Jesus ist tot. Ostern ist noch undenkbar weit entfernt. Die Strahler, die den Kirchturm beleuchten in Passionsviolett wechseln die Farbe. Wir können uns nicht treffen, aber wir sind verbunden. „So hat Gott die Welt geliebt“ – Gedanken und Liebe verbinden uns auch auf Distanz.

Es wird uns guttun still sein zu dürfen, nicht über die Autobahn zu jagen oder der Erste zu sein, der am Pool das Handtuch auf die Liege legt. Es tut uns gut Zeit zu haben, um zu denken an all die, die nicht mehr mit uns feiern können, an die Pflegekräfte, die ihr Leben gelassen haben, um ihren Patienten zu helfen. Sie sind gestorben für andere. An Karfreitagabend wird Jesus vom Kreuz abgenommen. Neben ihm liegen all die Coronatoten – ein Meer. Jesus liegt bei ihnen. Unsere Toten sind nicht allein.

„...damit alle, die an ihn glauben, nicht verloren sind, sondern das ewige Leben haben.“

Es ist Brauch am frühen Morgen des Ostermorgens auf den Friedhof zu gehen. So taten es auch die Frauen, die Jesus mit Aloe und Myrrhe salben wollten. So schnell musste er am Freitag eingewickelt und in die Grabkammer geschafft werden. Ihre Augen sind verweint, ihr Herz ist schwer, ihre Hoffnung ist gestorben.

Jesus aber ist nicht da, wo sie ihn hingelegt haben. Das „Fürchte dich nicht“ des Engels erklingt. Die Sonne geht auf. „Er ist auferstanden!“ ruft der Engel ihnen zu. Die Frauen rennen davon. Können wir es fassen? Sie konnten es erst zögerlich.

Die Viertklässler werden Ausschau halten nach einem Biskuitlamm mit Fähnchen im Rücken. Vielleicht werden sie auch eines backen. Wie man es macht, haben wir besprochen. „Warum hat es ein Fähnchen im Rücken?“ fragt ein Mädchen. Nun sperren die Jungs die Ohren auf: Es erinnert an die Standarte der Römer. Solange dieses Feldzeichen, die Fahne, bei der Truppe ist, ist die Truppe siegreich. Wenn die Germanen aber die Standarte schnappen, dann tragen sie den Sieg davon. „Das Lamm ist der Sieger, das unschuldige Lamm, das Jesus ist!“ kombinieren sie. Und über wen hat Jesus gesiegt? Stille. „Über den Tod!“ Das feiern wir - nicht den dicken Hasen und leckere Schokolade. Wir feiern den Sieg über den Tod, den Sieg über die Angst und den Sieg der Vernunft, wenn wir aufeinander Rücksicht nehmen.

*Gesegnete Feiertage und ein tiefsinniges Osterfest mit Freude am Entdecken der vielen Symbole und Zeichen!
Ihre Pfarrerin Anke Doleschal*

Wir sind verbunden durch Glockengeläut und durch das Schweigen der Glocken, durch unsere Gedanken an die Stationen des Weges Jesu. Wir sind verbunden durch unsere Hoffnung – und unsere Homepage. Treffen wir uns auf www.ekise.de!

Wenn Sie uns erreichen möchten:

Montag und Mittwoch von 15.00-18.00 Uhr, Freitag von 09.00-12.00 Uhr.

Tel: 07823-96550, Fax: 07823-96552 oder E-Mail: pfarramt@ekise.de.

Weitere Information auf www.ekise.de.

Fenster // Türen
 Rollläden // Jalousien
 Überdachungen
 Insektenschutz

Wüst & Schabinger
 FENSTER // TÜREN

Tullastraße 27 · 77933 Lahr
 Tel. +49 (0) 7821/ 954876-0
 info@wuest-schabinger.de
 www.wuest-schabinger.de

Cosmetic ...
Lorraine Jones

Hebelstraße 26
 77960 Seelbach
 Telefon 07823 962683

Vielen Dank an meine liebe Kundschaft für Ihr Vertrauen!

Mit **Produkte- und Gutscheilverkauf** bin ich während des Lockdowns weiterhin gerne für Sie da, rufen Sie mich einfach an!

**Brillenmode
 Contactlinsen optik
 Panter**

staatlich geprüfter Augenoptiker · Augenoptikermeister

- ▶ Brillenglasbestimmung
- ▶ Führerscheinehtest
- ▶ Contactlinsen
- ▶ Bildschirmarbeitsplatz-Beratung
- ▶ Sport- und Sonnenbrillen
- ▶ Biometrische Paßbilder
- ▶ Eigene Meisterwerkstatt
- ▶ Kostenlose Brilleninspektion
- ▶ Kundenparkplätze
- ▶ Gold- und Silberankauf

Thomas Panter · 77960 Seelbach · Hauptstr. 3
 Telefon 0 78 23/56 05 · Telefax 0 78 23/56 06
 E-Mail: info@optik-panter.de

HAUS ZUM KAUF GESUCHT

Junge Familie sucht Haus zum Kauf

Mobil: 017663130677

REINER DEGEN

FLIESENLEGERFACHGESCHÄFT · MEISTERBETRIEB

Innovation in Fliesen- und Naturstein

77978 Schuttertal
 Tel.: 07826 96 62 520
 Fon: 0172 760 69 28

R.Degen@t-online.de
 www.reiner-degen.de

Vögele
 haar moden

Hauptstr. 45 | 77960 Seelbach
 Tel. 07823.2304 | Fax 07823.5716
 www.haarmoden-voegele.de
 info@haarmoden-voegele.de

LUCA APP – auch bei uns!

Topf sucht Deckel!

Wir suchen Dich ...
 zur Verstärkung unseres
 kleinen, engagierten und
 motivierten Teams

... als **Koch** (m/w/d) in Vollzeit.

off in Hasenberg
STERNEN
 HÖHENGASTHAUS

Infos auf unserer Homepage: www.gasthaus-sternen.de

Höhengasthaus Sternen | Hasenberg 1 | 77960 Seelbach | Tel.: 07823 - 96532

Daheim ist daheim...

Wir sorgen für die notwendige Unterstützung, damit Sie auch im Alter selbständig zu Hause wohnen können!

Wir beraten Sie gerne.

Arbeiterwohlfahrt Ortenau
 Rufen Sie uns an: ☎ 0 78 21 / 2 15 53

Pflegedienst • Nachbarschaftshilfe • Essen auf Rädern

Gasthaus & Pension

Weiler 4 · 77933 Lahr-Reichenbach · Tel. 07821 7215

**Bruckerhof-Klassiker
 zu Ostern**

Sa. 03., So. 04.04.2021 + Mo. 05.04.2021
 11:00 bis 18:00 Uhr

Spargelcremesuppe	4,50 €
Gemischter Salat	6,50 €
Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes, Soße	11,00 €
Cordon Bleu (Schwein) mit Kroketten, Soße	12,50 €
Schweinemedallions mit frischen Champignons und Spätzle, Soße	15,00 €
Roulade von Lachs und Zander mit Rieslingsauce, und Nudeln	16,00 €
Lammcarrée mit Speckbohnen, u. Kartoffelgratin, Soße	19,50 €
Potion Gemüse	5,50 €

Vorbestellung unter 07821/7215