

Die Eschringer Home-Pages

Ausgabe 154
Oktober 2017

Einweihung Kunstrasenplatz TuS Eschringen 1910 e. V.



Nach vielen Anstrengungen und Mühen ist es dem TuS Eschringen im vergangenen Jahr gelungen, das Projekt Kunstrasenplatz erfolgreich umzusetzen. Gleichzeitig wurde auch ein Vordach vor dem Vereinshaus gebaut. Dabei waren wir auf die Unterstützung aus Wirtschaft und Politik sowie auf zahlreiche freiwillige Helfer unseres Vereins angewiesen. Auch die beteiligten Baufirmen mussten einiges leisten, da die Bauphase durch den späten Beginn bis in die Winterwochen hineinreichte.

Inzwischen haben unsere Spieler schon einige Spiele auf dem neuen Platz erfolgreich bestritten. Auch die Juniorenebene der Damen des 1. FC Saarbrücken nutze den Platz für ihr Training. Es wurde sogar

ein Spiel der B-Juniorinnen der Bundesliga auf diesem ausgetragen, welches für einen regen Zuschauerandrang sorgte. Die 2. Mannschaft der B-Juniorinnen, die in der Regionalliga spielt, wird zukünftig regelmäßig Heimspiele auf dem Platz austragen. So herrscht ein reger Trainings- und Spielbetrieb und der Platz ist abends zumeist hell beleuchtet.

Um dem Projekt nun einen angemessenen Rahmen zu geben und uns bei allen aktiv Beteiligten zu bedanken, wollen wir den Platz am Sonntag, dem 01.10.2017, gemeinsam mit einigen geladenen Gästen feierlich einweihen. Die Einweihung wird um 12:00 Uhr durch Pfarrer Stephan Meßner und Pfarrer Wolfgang Glitt vorgenommen, nachdem vorab der MV „Lyra“

mit einigen Beiträgen für gute Stimmung gesorgt haben wird. Damit erbitten wir auch Gottes Segen für den Platz und den Spielbetrieb. Der Platz sollte ein Treffpunkt für Eschringer Bürger und Bürgerinnen und jene der Nachbargemeinden sein. Wir hoffen, dass es dort vor allem freundschaftliche und faire Spiele geben wird.

Im Anschluss an diese Veranstaltung findet ab 13:15 das Spiel der 2. Mannschaft des TuS Eschringen und ab 15:00 Uhr das Spiel der 1. Mannschaft gegen die Mannschaften der DJK Ensheim statt. Wir hoffen für diese beiden Lokalderbys auf einen regen Zuschauerzuprspruch und einen sportlichen, erfolgreichen Ausgang für unsere beiden Mannschaften.

(ab)

Veranstaltungen *auf einen Blick*

Oktober 2017

01	12:00	TuS Eschringen	Einweihung Kunstrasenplatz, Sportplatz
01	15:00	TuS-Fussball	TuS Eschringen – DJK Ensheim, Sportplatz
08	14:00	Bezirksrat Halberg	Seniorenachmittag, Sporthalle Ensheim
09	19:00	KEB	Vortrag „der heilige Laurentius“, Laurentiuskapelle
10	19:30	Geschichtswerkstatt	Treffen, Dorfgemeinschaftshaus
15	15:00	TuS-Fussball	TuS Eschringen – FV Matzenberg, Sportplatz
26	16:00	KFD	Seniorenachmittag, Pfarrheim
29	15:00	TuS-Fussball	TuS Eschringen – DJK Rastpfuhl-Rußhütte, Sportplatz

November 2017

07	18:00	KFD	Abendmesse, Pfarrkirche
11	20:00	Musikverein	90er Party, Dorfgemeinschaftshaus
12	14:30	TuS-Fussball	TuS Eschringen – UFC Wacker, Sportplatz
13	11:30	Freiwillige Feuerwehr	Frühschoppen „Kirwemoondah“, Feuerwehr
18	08:30	NABU	Nistkastensäuberung Ensh. Tal, Ensheim Waldparkplatz
19	14:30	TuS-Fussball	TuS Eschringen – SV Güdigen, Sportplatz
25	19:30	Arbeitsgemeinschaft	Solo Zippo, Dorfgemeinschaftshaus



Reisagentur

Daniela Jost



Pauschalreisen

Busreisen

Last-Minute

Tel. 0 68 93 / 7 02 37

Einladung zum Seniorennachmittag am 8. Oktober 2017

Der Bezirksrat Halberg lädt alle Seniorinnen und Senioren der Stadtteile Ensheim und Eschringen auch in diesem Jahr sehr herzlich zum Seniorennachmittag am Sonntag, 8. Oktober 2017, in die Sport- und Kulturhalle ein. Einlass ist ab

14 Uhr, das kunterbunte Unterhaltungsprogramm startet nach der Begrüßung durch den Bezirksbürgermeister ab 14:30 Uhr. Kommen Sie vorbei und verbringen Sie mit uns einen schönen Sonntag bei z. B. einer guten Tasse Kaffee und einem

feinen Stück Kuchen in geselliger Runde. Wir freuen uns auf Sie! Gäste aus Eschringen, die eine Mitfahrgelegenheit brauchen, können sich gerne mit dem Bezirksratsmitglied Klaus Raabe unter 06893/3347 in Verbindung setzen. (isw)

Geschichtswerkstatt Semesterbeginn

Die Eschringer Geschichtswerkstatt/VHS Halberg kommt am Dienstag, den 10. Oktober 2017, ab 19:30 Uhr, im Dorfgemeinschaftshaus zum ersten Treffen nach der Sommerpause zusammen. Geplant werden

sollen u. a. die Vorarbeiten zum nächsten Eschringer Heft, das sich den heimischen Flurnamen widmen wird. Hierzu gibt es bereits einen fragmentarischen Text von Heinrich Moog, dem ehemaligen Ortschronisten. Des

Weiteren ist angedacht eine Exkursion zur Ausstellung „Saarprominente“ im Historischen Museum Saar in Saarbrücken, voraussichtlich im November. Interessierte Gäste sind auch herzlich eingeladen. (rs)

9.10.: Der heilige Laurentius: Leben, Verehrung, Überlieferung

Man kennt den Patron der Kapelle und Kirche in Eschringen, den Hl. Laurentius, in der Darstellung mit dem Rost als Leidenswerkzeug. Weniger bekannt ist, dass er auch im Zusammenhang z. B. mit Bier, Wein und einer Notwährung dargestellt wird. Die spannende Lebens- und Kulturgeschichte des Heiligen stellt Referent

Roland Schmitt anhand von Bildern und Zeugnissen dar.

Die Veranstaltung der KEB (Katholische Erwachsenenbildung Saarpfalz e. V.) findet an passender Stelle statt, und zwar am Montag, den 9. Oktober 2017, ab 19 Uhr, in der Laurentiuskapelle Eschringen, Hauptstr. 20. Unkostenbeitrag: 3.- € (gf)

Lokaltermin an der Laurentiuskapelle



Pfarrer Stephan Meßner hatte den Kapellenverein informiert, demnach ein Teil der alten Ringmauer beschädigt sei und Überlegungen zur Behebung angestellt werden müssten. Jüngst trafen sich Pfarrer Meßner, Roland Schmitt, Vorstandsmitglied des Kapellenvereins, und Hans Mildner vom Stadtplanungsamt Saarbrücken zu einem Ortstermin.

Mildner nahm die Schäden in Augenschein und gab Ratschläge für eine Ausbesserung, die im Frühjahr 2017 angegangen werden soll. Des Weiteren wurde die Platzierung der „Sternenweg“-Infotafel besprochen, die noch in diesem Jahr an der Stützmauer des Kapellengeländes angebracht werden wird.

(red.)

Impressum:

*Die Eschinger
Home-Pages*

Anzeigen- und Redaktionsschluss:

15. Oktober 2017

Verteilung:

alle Haushalte in Eschringen

Erscheinungsweise:

monatlich – 650 Stück

Chefredakteur:

Roland Schmitt

Anzeigen-/Satz,

Layout:

Jean-Louis Güth

Marketing/

Digital-Druck:

Stefan Vogelgesang

Annahmestelle:

Vogelgesang, Ensheim

Herausgeber:

Arbeitsgemeinschaft
Eschringer Vereine e. V.

Kontakt:

homepages@eschringen.de
Tel. 65 53 S. Vogelgesang

Notfall dienst

Notarzt Tel. 19222

Feuerwehr Tel. 1 12

Polizei Tel. 1 10

ASB Tel. 06 81-880040

Krankenhaus Halberg

Tel. 06 81-8892711

Krankenhaus Winterberg

Tel. 06 81-96 30

Frauenhaus

Tel. 08 00-1110111

Vergiftungen

Tel. 06841-19240

Gem. Praxis Ensheim

Tel. 06893-1212

Für die Richtigkeit dieser Angaben
übernimmt die AG keine Gewähr!

90 Jahre Musikverein „Lyra“-Eschringen e. V.

Eschringer Musik- und Gourmettage



„Großes entsteht immer im Kleinen“. Mit diesem Slogan wirbt das Saarland für sich außerhalb der Landesgrenzen. Wenn man diesen Werbespruch

auf den Saarbrücker Stadtteil Eschringen überträgt und damit insbesondere den Musikverein „Lyra“ meint, dann entsteht auch hier Großes im

Kleinen. Denn: Vor 90 Jahren haben unsere Ahnen den Musikverein im Kleinen gegründet, und Anfang September dieses Jahres durften die Musikerinnen und Musiker im Großen Jubiläum feiern. Wir fühlen uns der Tradition und der Moderne gleichermaßen verpflichtet. Aus diesem Grund haben wir (traditionell) den Eschringer Festplatz in der Dorfmitte ausgesucht und gastronomisch wie musikalisch modern „aufgetischt“. Daraus wurden die ersten Eschringer Musik- und Gourmettage. Zwei Tage haben wir mit unseren Gästen aus nah und fern bei erträglichem Frühherbst-Wetter unseren Geburtstag gefeiert. Offiziell eröffnet wurde unser Jubiläum am Samstag, den 2. September, mit dem Fassanstich auf der Bühne durch Herrn Dirk Ducho von der Firma Energis, unserem Hauptsponsor. Den

Anzeige

Öffnungszeiten:
tägl. von 11.30-14.00 + 17.30-23.30 Uhr
KEIN RUHETAG!
Wir nehmen Bestellungen ab 10.30 Uhr entgegen!



Bel Paese

Da Marcello
Pizzeria - Heimservice

Hauptstraße 15, 66130 Eschringen,
Telefax 8010867

Telefon 06893-70640/41

Speisekarte online unter www.speisekarte24.de

Alle Gerichte zum Mitnehmen!
Sommerterrasse mit Platz für ca. 80 Personen.

Dämmerstücken spielten unsere Freunde vom Musikverein „Arion“ Enenheim. Das Trio MEP-live unterhielt das gut gelaunte Publikum bis in den späten Abend hinein mit einem abwechslungsreichen Musikprogramm. Am Sonntag, den 3. September, ging es weiter mit dem Frühschoppenkonzert der Bergkapelle St. Ingbert. Um 12 Uhr wurde das Gourmet-Mittagessen serviert. Am Nachmittag sorgten „Die Sonntagsmusikanten“ für tolle Stimmung. Wer immer noch Hunger hatte, konnte sich einen Flammkuchen oder Kaffee mit Kuchen kaufen. Zum Abschluss spielte die Stadtkapelle Saarbrücken und sorgte noch einmal für großen Andrang an Tischen und Bänken. Das Festwochenende verging wie im Flug, und am Montagmorgen stand das Abbauen mit vielen fleißigen Händen auf dem Programm. Wir vom Musikverein „Lyra“ sind stolz auf unser Jubiläum und



unseren Verein und sagen an dieser Stelle allen, die mit angepackt und geholfen haben, ein herzliches Dankeschön! Ohne die Mitarbeit unserer Aktiven und fördernden Mitglieder und Freunden hätten wir dieses schöne und erfolgreiche Fest nicht ausrichten können. An dieser Stelle sei erwähnt, dass das Festjahr noch nicht ganz vorüber ist: Am 11. November beschließen wir erst unser

90-jähriges Jubiläum mit einer 90-er Jahre Party in der ehemaligen Grundschule Eschringen. Und: In zehn Jahren würden wir auch wieder gerne mit Ihnen feiern. Aber zunächst machen wir uns fit für unser Adventskonzert am 17. Dezember in der Eschringer Pfarrkirche. Schließlich entsteht in der Zeit vor Weihnachten auch etwas „Großes im Kleinen.“

(mw)

— Anzeige —

MICHAEL JOST

K A R O S S E R I E - F A C H B E T R I E B

**Karosserie-Instandsetzung
Lackierungen**

Karosserie



Fachbetrieb

Hauptstraße 63

66130 Eschringen

Telefon 0 68 93 / 27 50

Telefax 0 68 93 / 7 06 71

E-Mail: karosserie-jost@t-online.de

Der VdK informiert:

Hilfe auf Knopfdruck

Der VdK-Hausnotruf bietet Älteren und Menschen mit Behinderungen, die alleine wohnen, Sicherheit und Geborgenheit im eigenen Heim. Ein Knopfdruck reicht, um die Notrufzentrale zu informieren.

Der Funksender wird wie eine Armbanduhr am Handgelenk oder wie eine Kette getragen. Wird Hilfe benötigt, genügt ein Druck auf den Knopf. Der Funksender aktiviert das Hausnotrufgerät, das an der Telefondo- und an den Stromanschluss

angeschlossen wird. Es stellt die direkte Verbindung zu der ständig besetzten Notrufzentrale her. Der Hilfesuchende braucht weder den Telefonhörer abzunehmen, noch das Hausnotrufgerät zu bedienen. Mikrofon und Lautsprecher im Hausnotrufgerät ermöglichen es, dass die Notrufzentrale mit dem Hilferufenden sprechen kann und ihn auch hört.

Ältere und behinderte Menschen können sich so auch alleine zu Hause sicher fühlen. Pfl-

gebedürftigen ermöglicht der Hausnotruf die Pflege zu Hause. Die einmalige Anschlussgebühr beträgt 10,49 Euro. Danach sind pro Monat 18,36 Euro zu zahlen. Wer einen Pflegegrad hat, kann die Kosten durch die Pflegekasse übernehmen lassen.

Ein Faltblatt informiert über weitere Fragen; es kann bei unseren Mitgliedern Hans Mathis, Waltraud Nisius, Herbert Schweitzer oder Wolfgang Arnold gerne angefordert werden. (wa)

Unsere Wildkräuter-Küche:

Wildkräuter-Focaccia mit Kräuterbutter

Die kleinen, flachen italienischen Brote sind im Handumdrehen selbstgemacht. Zur Abwechslung hier ein Rezept, das einmal nicht mit Thymian und Rosmarin daherkommt. Wir nehmen Brennnesselnüsschen und Spitzwegerichsamen und backen eine urgesunde Focaccia mit einer ganz besonderen Geschmacksnote.

Zutaten für die Wildkräuter-Focaccia:

1 Handvoll Brennnesselnüsschen (weiter unten beschrieben)

1 Handvoll sehr klein geschnittener Spitzwegerichblätter und die Samen junger Spitzwegerichköpfe (sie erinnern an junge Champignons)

200 ml warmes Wasser
½ Tüte Trockenbackhefe
½ TL Salz
250 g Mehl
2 EL Olivenöl
grobes Meersalz

Zubereitung:

Mehl, in eine Schüssel geben, eine Mulde mit einem Löffel hineindrücken, Trockenhefe hineinstreuen und eine halbe

Tasse Wasser darüber gießen, leicht zu einem kleinen Teigklos anrühren (mit einer Prise Zucker geht die Hefe besser auf).

Nach einer Viertelstunde soviel Wasser und ½ Teel. Salz hinzugeben und einen geschmeidigen, knetbaren Teig ansetzen und in diesen die Kräuter unterkneten. Je besser der Teig geknetet wird, desto lockerer wird die Focaccia. Anschließend den Teig auf sein doppeltes Volumen aufgehen lassen, nochmals kurz durchkneten und flache Fladen daraus formen.

Anzeige



vogelgesang

Das Fachgeschäft in Ihrer Nähe !

Ihr Spezialist für TV, Set und Hausgeräte

Philips 55PUS7181/12

Ultraflacher 4K UHD-LED-Fernseher powered by Android TV

- ✓ mit 3-seitigem Ambilight
- ✓ 139 cm (55")
- ✓ 4K Ultra HD-LED-Fernseher
- ✓ DVB-T/ T2/ T2-HD/C/S/S2
- ✓ Quad Core, 16 GB und erweiterbar



66131 Ensheim
66399 Ormesheim

Hauptstraße 42
Adenauerstraße 62

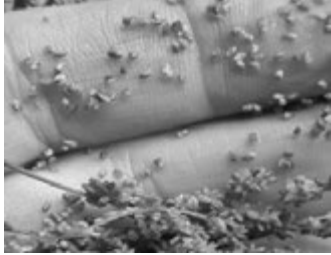
0 68 93 / 65 53
0 68 93 / 83 74 80

www.vogelgesang.saarland

Die Fladen auf ein Blech (Backpapier) legen, mit Öl bepinseln und Meersalz darüber streuen. Vor dem Einschieben in den Ofen ein paar Minuten nochmals gehen lassen.

Die Focaccia im Ofen 30 Min. bei 180 Grad Umluft backen.

Frisch schmeckt die Focaccia am besten.



Brennesselnüsschen heißen die Samen der Brennessel, die jetzt im Herbst reifen. Mit Gummihandschuhen lassen sich die Samenstände leicht pflücken, ideal zur Mittagszeit, wenn kein Tau mehr an der Pflanze haftet. Zu Hause pflücken wir die Samenstände von den Pflanzen und legen sie auf einen flachen Teller. Zum Teil fallen die kleinen Nüsschen dabei schon aus den Schalen. Die restlichen Samenstände werden zum Trocknen auf die Heizung gestellt oder bei 50 Grad im Backofen gedarrt.

Brennesselnsamen enthalten reichlich Mineralstoffe und Vitamin A, B, C und E, sowie Kalium, Eisen und Kalzium. Die

Inhaltsstoffe stärken das Immunsystem und sind eine gute Waffe gegen die kommende Erkältungszeit.



Spitzwegerich-Köpfchen (keine zu alten Samen verwenden) sind fett- und schleimhaltig“ sie können abgeknipst und vom Stängel geribbelt werden.

Die Krönung zur Wildkräuter-Focaccia ist Wildkräuter-Butter.

Man nehme:

250 Gramm Butter
2 – 3 Teelöffel Kräutersalz oder Salz

1 Handvoll frische Blätter von der Brennesselspitze
eine Knoblauchzehe
ein paar Blättchen Gundermann
Gänseblümchen

Zubereitung:

Die Kräuter – vor allem die Brennesselspitzen – besonders fein hacken und mit dem Salz und der ausgepressten Knoblauchzehe unter die weiche Butter verrühren.

Die Butter am gleichen Tag verbrauchen oder die Reste bis zum Verzehr einfrieren. Als leckere Beigabe sind Gänse-

blümchen eine hübsche Deko. Der Gundermann (auch Gundelrebe) wächst ähnlich wie Efeu, kriecht durch den Rasen und rankt an Zäunen empor. Seine Triebe werden bis zu einem Meter lang. Man kann die Blättchen bis in den Oktober hinein sammeln. Reibt man Gundermannblätter zwischen den Fingern, haben sie einen herbwürzigen Geruch und fühlen sich, wegen des enthaltenden Öls, leicht schmierig an. Das Öl ist der Hauptwirkungsträger für seine hautheilenden Eigenschaften.



Der Gundermann schmeckt angenehm würzig, fördert dank seiner Bitterstoffe die Verdauung. Guten Appetit!

Das Rezept wird reich bebildert und ausführlicher beschrieben auf der Webseite von Wolfgang Arnold:

www.pfiffmed.de (Direktlink)
<https://pfiffmed.de/2017/09/10/wildkraeuter-focaccia-mit-wildkraeuterbutter-einfach-lecker/> (wa)

Anzeige

Presse emma

Mittwochnachmittag
öffnet!

Postbank Huy + Ziplies GbR
Postagentur
Lotto, Toto
Tabak
Schreibwaren
Geschenkartikel
Neckermann-Agentur

Provinzialstr. 92
66130 Fechingen
Telefon (0 68 93) 24 25
Telefax (0 68 93) 24 85



Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 8:00–12:30 Uhr u. 14:00–18:00 Uhr
Sa. 8:00–12:30 Uhr



Unser Maß aller Dinge ist Ihre Zufriedenheit

Daher unterstützen wir Sie in allen
Fragen des Tiefbaus – von der
Planung bis zur Umsetzung:

- Infrastruktur
- Stadtentwässerung
- Ingenieurbauwerke
- Verkehrsanlagen
- Vermessung

WSV Beratende Ingenieure GmbH
Heinrich-Barth-Str. 31
66115 Saarbrücken
Tel.: 0681 950833-0

www.wsv-ingenieure.de

**Sie brauchen nicht mehr zum TÜV...
...auch wir prüfen Ihr Fahrzeug.
PKW...LKW...BUS...KRAD**

VERTRAGSPARTNER
GTÜWALTER

66130 Sbr.-Eschringen • In der Kimmbach 1
Tel. 0 68 93 / 7 09 16
66333 Völklingen • Nordring 99a
Tel. 0 68 98 / 8 52 08 31
www.isv-walter.de

ING.- & SACHVERSTÄNDIGENBÜRO WALTER