Die Eschringer Home-Pages
Ausgabe 195
Juni 2021

Bringt der Monat Juni die Wende?

Leben in Zeiten der Corona-Pandemie T. 13

Liebe Home-Pages-Leserinnen und -Leser!

Endlich, endlich, „Licht am Ende des Tunnels“! Grundsätzlich sinken die Infektionszahlen stetig, und mit ihnen natürlich auch die Inzidenzwerte. Gleichwohl ist weiterhin Vorsicht geboten. Die knappen „unter 100“-Inzidenzberechnungen, z. B. im Regionalverband, scheinen sich momentan (22. Mai) doch wieder nach oben zu bewegen.

Jedenfalls kann fürs erste, also den Juni, das Saarland-Modell mit seinen behutsamen Lockerungen gewagt werden. Das hat natürlich auch – so hoffe ich mit Ihnen – einen positiven Effekt auf Eschringen und unsere Nachbardörfer: z. B. wäre das Freibad in Fechingen wieder ein Ziel, Marcellos Pizzeria mit seiner Sommerterrasse sowie die Außengastronomie in unserer Umgebung besuchbar. Vorausgesetzt, die kühlen und z. T. regnerischen Mai-Wochen verabschieden sich endlich. Auch die Bewirtung von Gästen im Lokal soll bald wieder möglich sein. Voraussetzung hierfür bleibt vorerst natürlich ein negativer Test bzw. ein Nachweis, vollständig geimpft oder genesen zu sein.

Nicht nur die lokale Vereinsszene darf sich auch Hoffnungen machen: der MV „Lyra“ könnte wieder im Freien proben, die TuS-Fußballer den Sportplatz nutzen. Training in der Halle, z. B. für die TuS-Tischtennisabteilung, wäre auch wieder machbar.

Jetzt heißt es, dieses zarte Pflänzchen der Hoffnung und „alten Freiheit“ nicht durch Übermut zu gefährden.

Genießen Sie, so gut es geht, den frühsommerlichen Juni, damit – auch mit Blick auf die endlich fortschreitende Impfkampagne – sich die Lockerungen sichern und im besten Falle ausweiten lassen!

Eine gute Zeit bei möglichst bester Gesundheit wünscht Ihnen

Roland Schmitt,
Home-Pages-Chefredakteur

Wieder Gottesdienste in Eschringen

Die Inzidenzwerte sinken, und wir freuen uns, wieder Gottesdienste in der Eschringer St. Laurentiuskirche feiern zu können. Sonntags um 9 Uhr und Dienstags um 18 Uhr finden Heilige Messen statt. Nach wie vor gelten die Corona-Regeln, wie Abstand halten und Masken tragen. Auch gemeinsamer Gesang ist weiterhin in der Kirche nicht erlaubt. Seien Sie herzlich willkommen. Übrigens sind die Kirche und die Kapelle tagsüber für jeden offen, der beten oder einfach zur Ruhe kommen und die Stille und Atmosphäre genießen möchte. (uk)

Fronleichnam 2021

Normalerweise feiern wir das Fest Fronleichnam mit einer Prozession durch das Dorf. Dabei wird die Hostie, der Leib Christi, in der Monstranz mitgeführt. Das Wort Monstranz leitet sich vom lateinischen „monstrare“, was zeigen heißt, ab. Wir zeigen, wir demonstrieren damit „Jesus Christus ist mitten unter uns“. Leider ist dies im zweiten Corona-Jahr nicht möglich. Ebensowenig, wie der Gottesdienst im Freien, den wir in den vergangenen Jahren auf der Kirchenwiese gefeiert haben. Und die an-

Anzeige

Öffnungszeiten:
tägl. von 11.30 – 14.00 + 17.30 – 23.30 Uhr
Dienstag Ruhetag außer an Feiertagen!
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.

schließende Reunion erst recht nicht. So findet zu Fronleichnam am Donnerstag, den 3. Juni, um 9 Uhr der Festgottesdienst in der Kirche statt. Doch das Ende der Pandemie, oder zumindest ihre Abschwächung, ist in Sicht. So hoffen wir darauf, nächstes Jahr wieder ein „richtiges“ Fronleichnamsfest mit anschließender Reunion feiern zu können. (uk)

Umbau des Feuerwehrgerätehauses

Gegen Ende des vergangenen Jahres wurde ein neues Löschfahrzeug für die Freiwillige Feuerwehr Eschringen angeschafft. Nun hat auch der dringend notwendige Umbau des Gerätehauses des Löschbezirks 26 Eschringen begonnen, damit das neue Feuerwehrauto auch Platz darin findet. Die Durchfahrt der bisherigen Fahrzeughalle war schlichtweg zu klein dafür.

Als das Gerätehaus vor Jahrzehnten gebaut wurde, waren die Einsatzfahrzeuge bei weitem nicht so groß wie heute. Daher muss nun ein neues, höheres Tor eingebaut werden.

Im Zuge dieser Umbaumaßnahmen erhält das gesamte Gerätehaus auch ein komplett neues Dach.

Alle Arbeiten sollen voraussichtlich bis Ende Juni abgeschlossen sein. (im)

Impressum:

Die Eschringer Home-Pages

Anzeigen- und Redaktionsschluss:
15. Juni 2021

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!

NABU-OG Eschringen-Ensheim heißt „Schwalben willkommen“

Unter diesem Motto fand im Eulenhof, bei Herrn Werner Philippi, die Vorstellung des Projektes „Schwalben willkommen“, welches vom NABU-Landesverband angeregt wurde, statt. Anwesend war auch die Landesvorsitzende Dr. Julia Michely, die zu diesem Projekt den SR eingeladen hatte und vor laufender Kamera mit Herrn Philippi, ihm für seine Bereitschaft, in seinen Stallungen Rauchschwalben zu dulden und zusätzlich ihnen noch Nisthilfen anzubieten.

Für seine Bereitschaft Schwalben willkommen zu heißen, bekam er eine Plakette von unserer Landesvorsitzenden überreicht.

Auch die NABU-OG Eschringen-Ensheim möchte sich bei den Hausbesitzern bedanken, welche in der Vergangenheit sich bereit erklärt hatten, dass wir an ihren Häusern Nisthilfen für Mehlschwalben oder Mauersegler anbringen durften.

Seit Mitte April sind sie aus dem Süden zurückgekehrt. Mit dem Projekt „Schwalben willkommen“ will der NABU Saarland diesen Frühlingsboten seine besondere Aufmerksamkeit widmen. Denn besonders die Bestände von Rauchschwalben und Mehlschwalben, aber auch der Mauersegler, die in direktem Umfeld des Menschen nisten, sind seit Jahren rückläufig.

Wir würden uns freuen, wenn wir von Hausbesitzern die Erlaubnis bekämen, auch an ihren Häusern Nisthilfen für Mehlschwalben und Mauerseglern anbringen zu dürfen.

(ThE)

P. S. Der Beitrag von SR-Redakteurin Christine Pfeiffer („Stunde der Schwalben“) ist in der Mediathek abrufbar:

https://www.sr-mediathek.de/index.php?seite=7&id=102788&startvid=3

Reihe vergessene Haustechniken: Fermentieren

Unsere Vorfahren kannten seit alters her, wie Gemüse, Früchte, Milch, Fisch und Fleisch in Zeiten eines reichen Angebotes für den späteren Verzehr haltbar gemacht werden konnten. Das Geheimnis hieß „Fermentieren“. Zu allen Zeiten haben die Menschen den besonderen Geschmack von Lebensmitteln geliebt, die mit Hilfe mikroskopisch kleiner Bakterien und Pilze verändert wurden. Nach dem Fermentieren schützen Essigsäure, Milchsäure oder Alkohol nicht nur Lebensmittel vor dem Verderb; fermentierte Speisen und Getränke sind durch ihre zusätzlichen Aromen und Nährstoffe auch noch schmackhaft und sehr gesund.

Eines der besten Beispiele ist Sauerkraut. Schon Wilhelm Busch ließ seine Witwe Bolte aus dem Keller Sauerkohl holen, und Captain Cook, der im Auftrag des englischen Königreichs in den Jahren 1772 bis 1775 seine zweite Weltumsegelung wagte, hat die Mannschaft aus großen Fässern voll Sauerkraut versorgt und so vor Vitamin C-Mangel (Scorbut) bewahrt. Sauerkraut enthält reichlich Vitamin C.

Interessant ist, dass sich die polynesischen Völker, die rund 1000 Jahre vor James Cook Hawaii entdeckten, ebenfalls von fermentierten Lebensmitteln ernährten. Es war ein stärkehaltiger Brei aus den Wurzeln der Taropflanze, einer Art des Aronstabs. Der dicke gesunde Brei heißt Poi und wird noch heute auf Hawaii gegessen.

Durch Fermentierung werden Nährstoffe nicht nur konserviert, sondern aufgeschlossen und dadurch verdaulicher. Ein treffendes Beispiel sind Sojabohnen. Ihr Eiweiß ist weitgehend unverdaulich. Durch Fermentation werden die komplexen Eiweißverbindungen aufgespalten und in verdauliche Aminosäuren umgewan-

delt. So sind Tamari (Sojasoße) oder Miso aus der modernen asiatischen Küche nicht mehr wegzudenken.

Getreide kann man vor dem Verzehr durch Einweichen fermentieren. So wird die unverträgliche Phytinsäure neutralisiert und das Getreide verdaulicher. Wer tierische Milch aus dem Speiseplan verbannt und dafür Hafer-, Reis- oder Dinkelmilch verwendet, weiß, dass für deren Herstellung diese Getreide fermentiert werden. Vermentierte Nahrung ist sehr gesund, denn damit kommen lebendige Kulturen in unseren Verdauungstrakt, die helfen, die Nahrung aufzuspalten.

Doch manche fermentierten Speisen enthalten keine lebendigen Kulturen mehr. So werden im Brotteig die Kulturen durchs Backen zerstört. Auch in wärmebehandeltem Yoghurt sind kaum noch die guten Lactobacilli enthalten. Sie sterben beim Pasteurisieren ab und kräftigen nicht mehr die gesunde Darmflora.

In der modernen Zivilisation ist panische Angst vor Keimen sehr verbreitet. Je mehr wir über krankmachende Keime herausfinden, desto größer wird unsere Furcht vor allen Formen mikroskopisch kleiner Lebewesen. Antibakterielle Seife etwa tötet nicht nur Bakterien, sondern trägt vermutlich zur Resistenz von antibiotikaresistenten Keimen bei – wie Dr. Stuart Levy, Direktor eines großen amerikanischen Forschungsinstituts, herausgefunden hat. Gut begründete Hygiene ist unbedingt zu empfehlen, aber Mikroben ganz aus dem Weg zu gehen, ist unmöglich. In dem 1970er Jahre-Film „Der Junge in der Plastik-Blase“ musste ein Junge (John Travolta) wegen einer Immunstörung in einer hermetisch abgeschirmten Umgebung, getrennt hinter einer Glasscheibe, leben. In seinem sterilen Käfig wurde er einsam und traurig. Immer wieder verließ er deshalb heimlich seine Quarantäne-Behausung, bis er schlussendlich von alltäglichen pathogenen Allerweltsbakterien umgebracht wurde. Alltagsmikroben begleiten uns ständig.

Indem wir reichlich lebendige fermentierte Speisen und Getränke zu uns nehmen, fördern wir die Biodiversität im Körper. So wie Artenvielfalt zum Überleben der großen Ökosysteme gehört, gilt das ebenso für die Gesundheit unserer eigenen Gattung. Manche Leute kaufen, um gesund zu bleiben, probiotische Nahrungsergänzungsmittel. Sie scheinen vergessen zu haben, welche heilenden Kräfte in fermentierter Nahrung und in Getränken stecken.

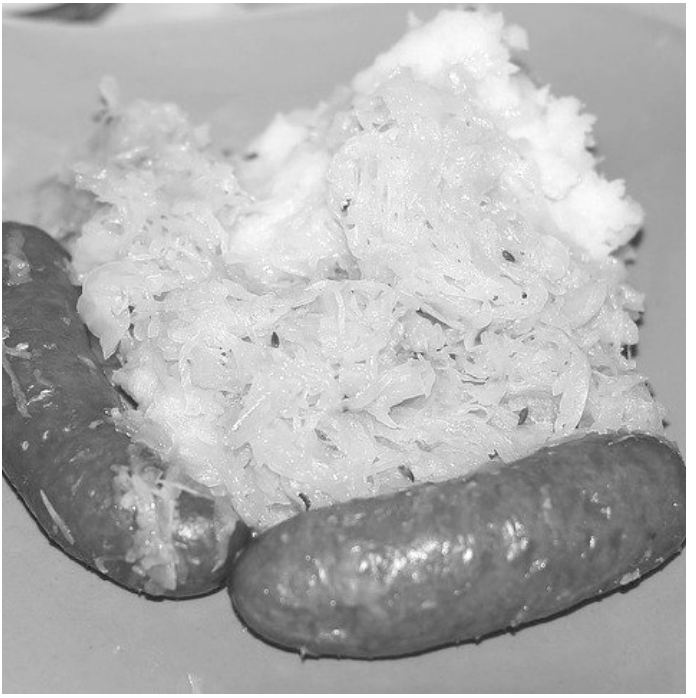
Der Honigwein Met war schon in der Antike eine fermentierte Gaumenfreude. Kaum bekannt ist, dass für die Schokoladenzubereitung Kakaobohnen nach der Ernte 12 Tage fermentiert werden müssen. Das Geheimnis soll bei den Azteken und Mayas seit 2600 Jahren bekannt gewesen sein. Auch die anregende Wirkung von Tee entsteht erst durch Fermentierung, und jeder Winzer weiß, dass der Wein aus Traubenmost nur mit Hilfe guter Hefepilze entstehen kann.

Fermentation von Lebensmitteln ist von Fast Food weit entfernt. Es gibt kaum ein Lebensmittel, das nicht auch fermentiert werden könnte. Wer kennt nicht Saure Gurken, Saure Rote Beete, Saure Rüben oder eingelegten Knoblauch? Die Kapern der Kapuzinerkresse sind eine Köstlichkeit. Nicht nur aus Soja kann Miso bereitet werden. Aus Gerste, Reis und anderem Getreide lässt sich die würzige, gesunde Miso-Paste herstellen.

Unzählige Anregungen enthält das Buch von Sandor Felix Katz: „So einfach ist Fermentieren“, erschienen im KOPP-Verlag.

(WA)

Bild: Pixbay



SFV legt vorläufigen Rahmenterminkalender fest

Schröder-Liga Saar startet am Wochenende 31.07 bis 01.08.21

Der Vorstand des Saarländischen Fußballverbandes (SFV) hat den vorläufigen Rahmenterminkalender für die Saison 2021/2022 festgelegt. Der erste Spieltag der Schröder-Liga Saar, inklusive der 17er- und 18er-Ligen, ist für den 31. Juli bzw. den 01. August geplant. Die Ligen mit einer Stärke von 16 Mannschaften beginnen am 08. August. Über den Start aller anderen Ligen wird derzeit noch beraten.

„Wir sind guter Hoffnung, dass im August wieder ein Spielbetrieb möglich ist. Voraussetzung dafür ist neben einem geordneten Trainings- und Vorbereitungsbetrieb auch die Zulassung von Zuschauern zu den Spielen unserer Vereine. Einen Spielbetrieb ohne Publikum ist für uns nicht denkbar“, so Heribert Ohlmann, Präsident des SFV.

Josef Kreis, Vorsitzender des Verbandsspielausschusses, weiter: „Nach dem Abbruch der vergangenen Saison wollen wir im August wieder in den Spielbetrieb einsteigen. Ob das möglich sein wird, hängt natürlich von der Entwicklung der Corona-Pandemie ab. Mit dem vorläufigen Rahmenterminkalender möchten wir unseren Vereinen Planungssicherheit geben.“

Die Jugendmannschaften sollen nach den Sommerferien wieder in den Spielbetrieb einsteigen. Derzeit wird der Rahmenterminkalender vom Verbandsjugendausschuss erarbeitet.

Der Terminkalender der Frauen- und Mädchenmannschaften ist ebenfalls noch in Abstimmung. Der Spielbetrieb soll nach heutigen Planungen Anfang September beginnen.

(sfv)

Anzeige

KAROSSERIE JOST FACHBETRIEB

Karosserie • Instandsetzung • Lackierung

Hauptstraße 63
66130 Eschringen
Tel 0 68 93 / 27 50
www.karosserie-jost.de
E-Mail: service@karosserie-jost.de

Qualitätsmanagement ISO 9001:2008
Regelmäßige freiwillige Überwachung
DEKRA Certification
DEKRA zertifiziert

Karosserie Fachbetrieb

Bachmanns Seilerhäuschen wird renoviert

Es gibt sehr unterschiedliche Kleingebäude, die je nach Nutzung gegebenenfalls sogar – bei entsprechender Bewertung – denkmalgeschützt werden. Im Bliesgau existiert z. B. das gemauerte Reinheimer Rebenhäuschen (ein sog. „Trullo“) aus der Mitte des 19. Jahrhunderts. Es diente, wie auch andere Weinbergshäuschen zum Aufbewahren von Werkzeug, Pfählen und sonstigem Gerät. Leider sind andere Häuschen dieser Art (u. a. in Rilchingen, Auersmacher oder Bliesmengen) verschwunden bzw. waren nach deren Verfall die Fundamente nicht mehr aufzufinden. Am Kaiserstuhl haben sich gar kleine Rebhütten (aus Holz) erhalten und wurden als Kleindenkmäler verzeichnet.

In verschiedenen Regionen konnten für ein sehr spezielles Handwerk, das Seile machen, entsprechende Werkstätten (Seilerhäuser) als Denkmal geschützt werden. Kleine Versionen, also Seilerhäuschen, sind weitgehend – nachdem sie nicht mehr gebraucht wurden - „rückgebaut“ worden.

In unserem Dorf, und zwar in der oberen Gräfinthalerstraße, hat sich ein solches Seilerhäuschen im Großen und Ganzen noch erhalten. Gleichwohl nagte der Zahn der Zeit an ihm, weshalb es momentan renoviert wird. Erbaut worden war es ca. 1954 von Georg Bachmann (* 1882 + 1967), der bis zur Eröffnung der Straßenbahn (Brebach-Ensheim/Ormesheim) als (letzter) Postkutscher unterwegs war. Er fand anschließlich eine Arbeit auf der Halbergerhütte, wo er vermutlich bis zu seiner Rente Anfang der 1950er Jahre tätig war. 1925 hatte Bachmann genug Geld gespart, um am Fuße des Überwalds ein Grundstück zu erwerben, wo er ein Haus für seine Familie bauen konnte.

Der rüstige Rentner wollte seine Hände nicht in den Schoß legen, sondern seine Kenntnisse im Seile machen auch praktisch umsetzen. Im großen Garten war genügend Platz, für besagtes Seilerhäuschen (Abmessungen: 2,50 m hoch, 1,90 m breit, 2,30 m tief) und eine ca. 20 m lange zementierte Trasse für die zu spinnenden Seile.

Zur Verwendung kamen vorwiegend Naturfasern wie Hanf, Flachs und Sisal. Ihm assistierte seine Frau Berta, die die Kurbel einer selbstgebauten Drehmaschine bediente. Die Saarbrücker Zeitung widmete beiden einen großen Artikel (St. Ingberter Ausgabe v. 7. März 1957). Da heißt es u. a.: „Unser Handwerk beginnt beim Spinnen!“, erklärt uns der heute 75jährige Seiler schmunzelnd und zieht ein Bündel Hanf aus seinem Vorrat, um den Werdegang eines kräftigen Ochsenstricks zu zeigen. „Wenn uns einer sagt: Ei, der spinnt jo! Dann sind wir nicht mal beleidigt!“...Der Seilereibetrieb von Meister Bachmann ist zwar nur klein, aber er hat einen ständigen Kundenkreis für alle Arten seiner Ware. Es gibt auch heute noch Bauern und Bauunternehmer, die sich auf solide Handarbeit verlassen, wenn es sich um Seile handelt.“

Der Bachmann „Schorsch“ zog noch einige Jahre mit einem Bündel seiner Hanferzeugnisse auf dem Buckel über Land. 1967 ist er dann gestorben.

Inzwischen wird das Seilerhäuschen zur Aufbewahrung von Gartengerät genutzt. Als Denkmal wird es nicht betrachtet, da nicht klar ist, wie z. B. das schräge Dach bedeckt war (zeitweise Ziegel), aber das Landesdenkmalamt verfügt über ein Dossier mit Dokumenten und Fotos.

(rs)

Anzeige

WSV
BERATENDE INGENIEURE

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 GTÜ WALTER

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