

ZEITUNG  
FÜR DIE  
SÜDPFALZ

# Pfälzer Tageblatt

## KURZ NOTIERT

### Neues Stellwerk: Bus statt Bahn am Wochenende

Am kommenden Wochenende nimmt die Bahn – wie berichtet – das elektronische Stellwerk in Landau in Betrieb. Aus diesem Grund fallen am morgigen Samstag und am Sonntag, 18. April, alle Regionalbahnen der Linie Neustadt – Landau – Weißenburg auf dem Abschnitt Neustadt – Winden sowie alle Regionalbahnen der Linie Neustadt – Landau – Karlsruhe auf dem Abschnitt Neustadt – Kandel in beiden Fahrtrichtungen aus. Sie werden durch Busse ersetzt. Auch statt der Regionalexpresszüge der Linie Neustadt – Landau – Karlsruhe auf dem Abschnitt Neustadt – Winden werden Busse eingesetzt. Zwischen Neustadt und Winden verkehren Busse mit Halt an den gewohnten Stationen und Busse mit Stopp in Landau, die in Winden Anschluss an die Regionalexpresszüge nach Karlsruhe bieten. Ergänzend fahren Busse von Neustadt nach Kandel mit Halt in Landau und Winden, die in Kandel Anschluss an die Regionalbahnen in Richtung Karlsruhe haben. Für Reisende von Neustadt nach Weißenburg verkehren stündlich Ersatzbusse ab Winden mit den üblichen Haltepunkten. Zwischen Kandel und Neustadt fahren Busse, die wie üblich Station machen und in Kandel Anschluss an die Regionalbahnen aus Richtung Karlsruhe/Wörth erhalten. Zwischen Winden und Neustadt verkehren Busse mit Halt an allen Stationen zwischen Landau und Neustadt, die den Anschluss von den Regionalbahnen aus Richtung Weißenburg herstellen. Ergänzend verkehren Busse mit Halt in Landau, die Anschluss aus den RE-Zügen aus Karlsruhe erhalten. Die Regionalbahnen der Linie Winden - Bad Bergzabern und der Linie Landau – Pirmasens verkehren nach dem Regelfahrplan, wobei in Richtung Annweiler/Hinterweidenthal zusätzliche Busse ab Landau fahren. Die Bahn weist darauf hin, dass in den Bussen keine Räder mitgenommen werden können. Zu beachten sei auch, dass sich einige Haltestellen nicht direkt am Bahnhof befinden – in Steinweiler und in Rohrbach halten die Busse jeweils am „Bürgermeisteramt“, in Inenheim an der „Zepplinstraße“. Näheres in den Fahrplänen an den Bahnhöfen sowie im Internet unter <http://bauarbeiten.bahn.de>. (red)

## BITTE UMBLÄTTERN

### Frey & Kissel schließt extra-Markt

Die Handelskette Frey & Kissel schließt am 30. Juni ihren extra-Markt in der Offenbacher Raiffeisenstraße. Der Landauer Unternehmer Dieter Kissel zieht die Konsequenz aus der Ansiedlung des Wasgau-Marktes. **KREIS SÜW**

### Stadtort wird Tourismuszentrum

Über einen EU-Partnerschaftsvertrag fließen in den nächsten Jahren 700.000 Euro nach Gernersheim. Das zentral gelegene Weißenburger Tor soll zu einem Tourismuszentrum umgebaut werden. **GERMERSHEIMER RUNDschau**

### Ballett aus den USA

In den nächsten Tagen gastieren gleich zwei spannenden Ballettcompagnien aus den USA in der Region. Von heute bis Sonntag gastiert das Cedar Lake Ballet in Baden-Baden, am Mittwoch kommt das Odyssey Dance Theatre in Landaus Festhalle. **HIN UND WEG**

## ACHTUNG RADAR

### Polizei kontrolliert Tempo

Für heute kündigt die Polizei Kontrollen in Landau, Birkenhördt, Waldrohrbach, Rechtenbach, Rohrbach, Herxheim und Dammheim an. (red)

## SO ERREICHEN SIE UNS

### PFÄLZER TAGEBLATT

#### Verlag und Geschäftsstelle

Ostbahnstraße 12  
76829 Landau  
Telefon: 06341 2810  
Telefax: 06341 281100  
E-Mail: [rhplan@rheinpfalz.de](mailto:rhplan@rheinpfalz.de)

#### Abonnement-Service

Telefon: 06341 144374  
Telefax: 06341 144771  
E-Mail: [aboservice@rheinpfalz.de](mailto:aboservice@rheinpfalz.de)

#### Privatanzeigen

Telefon: 06341 2830190  
Telefax: 06341 2830191  
E-Mail: [privatanzeigen@rheinpfalz.de](mailto:privatanzeigen@rheinpfalz.de)

#### Geschäftsanzeigen

Telefon: 06341 2830257  
Telefax: 06341 2830258  
E-Mail: [geschaeftsanzeigen@rheinpfalz.de](mailto:geschaeftsanzeigen@rheinpfalz.de)

#### Lokalredaktion Landau

Telefon: 06341 281136  
Telefax: 06341 281151  
E-Mail: [redlan@rheinpfalz.de](mailto:redlan@rheinpfalz.de)

#### Lokalredaktion Bad Bergzabern

Marktstraße 17  
76887 Bad Bergzabern  
Telefon: 06343 937814  
Telefax: 06343 5559  
E-Mail: [redber@rheinpfalz.de](mailto:redber@rheinpfalz.de)

# Hand in Hand in neue Energiewelten

Zwei südpfälzische Genossenschaftsbanken und zwei pfälzische Energieversorger haben gestern die VR Energiegenossenschaft eG gegründet. Sie soll Projekte ankurbeln, damit sich Bürger an der Förderung erneuerbarer Energien beteiligen, Gemeinden ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz verbessern und Wertschöpfung in der Region bleibt.

VON ROLF GAUWEILER

Immer mehr Firmen, zunehmend aber auch Privatinvestoren, tummeln sich auf dem Markt erneuerbarer Energien. Wind und Wasser, Sonne und Biogas gelten als attraktive Geldanlagen oder Geschäftsmodelle. Die beiden VR Banken Südpfalz und Südliche Weinstraße sowie die Pfalzwerke und die Energie Südwest AG wollen diesen Trend nutzen. Gestern gründeten die vier Partner nach einjährigen Vorgesprächen eine Genossenschaft, mit der sie in der Südpfalz Projekte zur Einsparung, Förderung und Effizienzsteigerung bei erneuerbaren Energien ankurbeln möchten.

Die Genossenschaft ist offen für natürliche und juristische Personen. Mitglied werden können zum Beispiel Hausbesitzer, die ihr Heim mit Fotovoltaikplatten bestücken, sich dafür aber nicht noch einmal verschulden wollen – sie könnten ihr Dach vermieten. Oder Anleger, die Kapital für einen Ökofonds zeichnen möchten, der nicht in der Sahara oder in Spanien, sondern in der Südpfalz investiert. Firmen, die ihre Kompetenz bei energetischer Sanierung einbringen, sind ebenso gern gesehene Genossen wie auch Gemeinden, die ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz aufbessern und dadurch ihr Image zum Glänzen bringen möchten,

ohne ihre Verwaltung mit Arbeit zu belasten.

Die beiden Banken sorgen in der neuen Partnerschaft dafür, dass das Geld nicht ausgeht. Sie finanzieren die Projekte, leiten sie nach kaufmännischen Gesichtspunkten, werben bei ihren 54.000 Mitgliedern und rund 130.000 Kunden um neue Genossen und akquirieren Dach- oder Freiflächen. Die zwei Versorgungsunternehmen kümmern sich um Technik und Abwicklung. Sie kaufen und liefern die Bausteine für die neue Energiewelt, betreuen die Projekte und setzen sie um.

Die Gesellschafter wählten einen sechsköpfigen Aufsichtsrat, der Dieter Zeiß, den „zweiten Mann“ im Vorstand der VR Bank Südpfalz, an die Spitze setzte. Der Aufsichtsrat bestellte Ludwig Merkel, Vorstand der VR Bank Südliche Weinstraße, zum Vorstandsvorsitzenden der Genossenschaft. Er wird zur Jahresmitte bei seiner Bank in die aktive Phase der Altersteilzeit gehen und kann damit alle Energie auf seine neue Tätigkeit richten. Ihm zur Seite steht im Vorstand Reinhold Gehrlin von der VR Bank Südpfalz.

Ein Geschäftsanteil an der neuen Energiegenossenschaft ist für 1000 Euro zu haben. Bei der Gründung zeichneten die Partner symbolisch je einen Anteil, wären aber bereit, sie auf je 4000 aufzustocken, was



Keinen Zweifel hegen Banker und Energieversorger an den Erfolgsaussichten der neuen Genossenschaft, die sich auf dem Feld erneuerbarer Energien engagieren wird.

ARCHIVFOTO: VARIOPRESS

ein Kapital von 400.000 Euro anhäufen würde. Die Satzung der neuen Genossenschaft liegt zur Prüfung beim Amtsgericht Landau. Sobald sie genehmigt ist, können Anteile gezeichnet werden. Aufsichtsratschef Zeiß sagte kurzentschlossenen Interessenten zu, sie bis zu Beginn der offiziellen Zeichnungsfrist auf

eine Warteliste zu setzen.

Vorstandschef Merkel hofft, bis Ende 2011 Investitionen in Höhe von zwei bis drei Millionen Euro anstoßen zu können. Zu dieser eher vorsichtigen Schätzung verleitet ihn einige Unsicherheiten in der Branche, etwa ein befürchteter Engpass bei der Beschaffung von Solar-

modulen oder die künftige Höhe der Einspeisevergütung für Strom aus regenerativen Quellen. Zeiß hegt indes keinen Zweifel an den Erfolgsaussichten der neuen Genossenschaft. Immer wieder würden Bankkunden Produkte und Dienstleistungen auf diesem Gebiet nachfragen.

## „Standort und Betreiber offen“

Oberbürgermeister wirbt bei Supermarkt für einen offenen und fairen Wettbewerb um das beste Konzept

In der Debatte um einen neuen Supermarkt im Süden Landaus hat sich jetzt auch Oberbürgermeister Hans-Dieter Schlimmer (SPD) zu Wort gemeldet. Er beteuert, dass noch keine Entscheidung darüber gefällt wurde, welcher Anbieter künftig wo im südlichen Stadtteil zum Zuge kommen wird.

Die Stadt strebe ein offenes, transparentes und faires sowie leistungs- und qualitätsbezogenes Verfahren mit allen Bewerbern der Branche an. Schlimmer versichert: „Eine Festlegung auf einen Anbieter ist nicht erfolgt.“

Es sei nicht das Ziel der Stadt, Mitbewerber von außen abzuwehren oder gar zu bevorzugen, reagiert Schlimmer auf Mutmaßungen von Dieter Kissel, der sich gegenüber dem Mitbewerber Wasgau benachteiligt fühlt (wir berichteten). Die Stadt verfolge vielmehr eine Wirt-

schaftspolitik, die offen sei für einen Wettbewerb um das beste Konzept. „Wer Mauern um unsere Stadt errichten möchte, vernichtet Arbeitsplätze“, betonte Schlimmer.

Im Rahmen der Fortschreibung des Einzelhandelskonzeptes sei deutlich geworden, dass im südlichen Stadtteil trotz der guten Lebensmittelversorgung Landaus eine hochwertige Angebotsergänzung sinnvoll wäre. Dies habe dazu geführt, dass die SPD-Fraktion einen Prüfauftrag für einen möglichen Standort gestellt habe. Die Verwaltung sei nunmehr beauftragt, solche bis zur Stadtratssitzung im Mai zu prüfen.

In seinem Antwortschreiben an Kissel versicherte der Oberbürgermeister, dass Rat und Verwaltung die Bedeutung des Unternehmens Frey & Kissel für Landau keinesfalls unterschätzten. Gleichwohl versicherte er Kissel, wie wichtig der

Stadt ein offener Dialog mit allen Bewerbern, also Edeka, Rewe, Frey & Kissel und Wasgau ist.

Ausführlich erläuterte Schlimmer, wie der Antrag der SPD zustande kam. So gut einerseits die quantitative Angebotssituation von den Gutachtern beschrieben worden sei, so deutlich sei geworden, dass sich die Geschäfte insbesondere auf den nordöstlichen Stadtteil konzentrierten. Dagegen gäbe es im Konversionsgebiet im Süden und Südwesten der Stadt noch Nachholbedarf. So seien sich die Gutachter einig, dass gerade der Süden Landaus einen Vollsortimenter durchaus vertragen.

Angesichts der Tatsache, dass selbst Dieter Kissel einen gewissen Modernisierungsbedarf beispielsweise für seinen Quecheheimer SBK-Markt erkannt hat, warb Schlimmer in seinem Antwortbrief auch um Verständnis, dass sich

Ratskollegen vielleicht in unmittelbarer Umgebung moderne Wasgau-Märkte ansahen und „beispielhaft so der Name Wasgau im Antrag und in den Diskussionen fiel.“ Im Mai, wenn die Standortuntersuchungen abgeschlossen sind, will Schlimmer persönlich mit Dieter Kissel sprechen.

Auch der Betriebsrat von Frey & Kissel hatte sich an die Stadt Landau gewandt und dabei die Sorgen der Mitarbeiter um ihre Arbeitsplätze zum Ausdruck gebracht. Auch ihm versicherte der Oberbürgermeister in einem Antwortschreiben, sich der Bedeutung des Handelsunternehmens als einem der größten Arbeitgeber in Landau durchaus bewusst zu sein. Der Betriebsrat hatte Befürchtungen artikuliert (wir berichteten), das Unternehmen könnte von der Stadt Landau ausgebaut werden. (eva)

**KREIS SÜDLICHE WEINSTRASSE**

## Riesenschaben à la carte

Der erste Landauer Insekten-Kochkurs startet am Samstag im Reptilium

Wenn Sie dachten, Känguru- oder Krokodilfleisch sei skurril, dann probieren Sie doch mal Pasta mit mediterraner Mehlwürmer-Sauce oder Sahne-Pralinen mit Motten-Larven-Füllung. Die kommen am Samstag im Reptilium auf den Tisch, wenn dort der erste Insekten-Kochkurs in Landau startet.

Schon seit 2005 kochen die Reptilium-Mitarbeiter Uwe Wünstel und Stephan Dreyer mit dem, was sie ihren Terrarien-Tieren zum Fressen geben. Ein Vortrag mit anschließender Verkostung überzeugte Wünstel von den kulinarischen Qualitäten der Krabbeltiere. Und da die beiden Hobby-Köche sozusagen an der Quelle sitzen, schon des Öfteren fritierte Insekten den Besuchern der Reptiliums als kleinen Imbiss anboten, war der Weg zum richtigen Kochkurs nicht weit.

Am Mittwoch stieg der erste Probekochkurs mit zuerst weniger, später durchaus überzeugten „Probanden“. „Ein Appetithappen gefällig?“, preisen die beiden ihre lukullischen Abenteuer an und halten einen Teller mit Bärlauch-Crackern unter die Nase, auf denen es sich jeweils eine Totenkopfschabe gemächlich gemacht hat.

Naserümpfen. Normalerweise gehört „la cucaracha“ ja zu den Tie-

ren, die man lieber aus der Küche vertreiben will, hier sind sie fester Bestandteil der Kochzeremonie. Und keine billige dazu. Für die sechs bis acht Zentimeter große Fauchschabe müssen Wünstel und Dreyer drei bis vier Euro hinblättern – im Großverkauf. Die schwarzen Krabber werden das Hauptgericht krönen: Gebratene Schwarzkäferlarven und Grillen an Wok-Gemüse. Rüdiger Nehberg würde das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Doch zuerst wartet auf die Kurs Teilnehmer die Vorspeise. Eine Ladung beige-farbener Mehlwürmer landet im Wok, um gold-braun angebraten zu werden. „liihh, die leben ja noch!“, ruft eine der mutigen Löffelschwingerinnen, als die Würmer wild im Wok herumzucken. Aber Dreyer ist sich ganz sicher: „Das sind nur Muskelzuckungen.“

Denn das Reptilium bezieht die Tiere zwar lebend, aber hier werden sie zuerst auf Schonkost gesetzt, damit sich ihr Darm reinigt. Danach geht's ab in den Kühlschrank, wo die wechselwarmen Krabber runterkühlen und dabei einschlummern. Schließlich werden sie tiefgefroren, wobei sie in den ewigen Schlaf eintreten. „So können wir sie in Lebensmittelqualität aufbereiten“, erklärt Dreyer.

Für den Hausgebrauch einfach Futtertiere aus dem Zooladen zweckzufremden, sehen die beiden dagegen problematisch. Schließlich wisse man nie, wo die Tierchen herkommen und ob sie hygienisch in Ordnung sind. Na, dann könnte ja beim nächsten Ausflug ins Grüne nicht nur Bärlauch oder Pilze ins Körbchen wandern, sondern auch mal der ein oder andere Käfer. „Theoretisch ja“, meint Wünstel, denn bislang seien über 1400 essbare Insektenarten bekannt, „aber praktisch steht ein Großteil der heimischen Insekten unter Artenschutz.“ Deswegen arbeite das Reptilium derzeit daran, einen Lieferanten für den Heimbedarf der experimentierfreudigen Tester zu erschließen.

Zum Dessert nehmen 20 Heuschrecken noch mal ein Schokobad. Na, dann: Mahlzeit! (höj)

### INFO

Am Samstag, 17. April, 11 bis 16 Uhr, steigt der erste Kochkurs im Reptilium, am 29. Mai der nächste. Beide sind bereits ausgebucht. Wenn Sie auch auf den Geschmack gekommen sind, für den Kurs am 10. Juli gibt es noch freie Plätze. Ende Juli und in den folgenden Monaten sind weitere Kurse geplant. Kosten: 69 Euro. Anmeldung unter Telefon 06341 51000.



Wir haben da schon mal was vorbereitet... Die Löffelschwinger Stephan Dreyer (links) und Uwe Wünstel mit den Hauptakteuren des Tages: Heuschrecken, Mehlwürmern und Co.

FOTO: IVERSEN