



Helfer vor Ort

Aus den Gemeinden: Seite 4



Neues aus den Unternehmen

Aus den Unternehmen: ab Seite 6



Ausstellung im Schafstall

Kultur: Seite 14



Ihr Ansprechpartner Michael Wurst



gebhardt
BESTATTUNGEN

Finkenweg 4
74243 Langenbrettach-Brettach
Hauptstraße 33 / 74196 Neuenstadt
Telefon 07139 / 2222
www.gebhardt-bestattungen.de



Hauptstraße 15
74196 Neuenstadt
Tel: (0 71 39) 13 12
Fax: (0 71 39) 81 66

Lindenplatz 3
74196 Neuenstadt
Tel: (0 71 39) 45 20 70
Fax: (0 71 39) 45 20 73

Hauptstraße 32
74229 Oedheim
Tel: (0 71 36) 2 05 53
Fax: (0 71 36) 91 02 43



*Ihre Apotheken in
Neuenstadt und Oedheim*

Dienstleistungsservice FRANZ ZARTMANN



- Wohnungsaufösungen
- Entrümpelungen
- Dienstleistungen



www.dienstleistungsservice-zartmann.de

Hoernerstraße 15 74246 Eberstadt ☎0170/3871809 info@dienstleistungsservice-Zartmann.de

Impressum

Herausgeberin / Verantwortlich i.S.d.P.: Ortsbote Medien, Mia Seemüller
Hauptstraße 9, 74196 Neuenstadt am Kocher
Tel.: 0152 / 57256844
kontakt@ortsbote.de
www.ortsbote.de

Gestaltung & Satz: agentur81 | Tobias Böttiger
info@a81.de
www.a81.de

Fotos: Ortsbote (soweit nicht anders angegeben)

Anzeigenpreise: Es gilt die Anzeigenpreisliste 2022/2023

Druck: Digitale Medien Print GmbH, 74076 Heilbronn

Auflage: 11.500 Exemplare

Verteilung: Alle Haushalte im Verteilgebiet und Auslage an diversen Auslagestellen

Verteilgebiet: Neuenstadt, Oedheim, Hardthausen, Langenbrettach jeweils mit Ortsteilen sowie NSU-Dahenfeld

Das Copyright für sämtliche Texte und Bilder im Ortsbote liegt, wenn nicht anders angegeben, beim Herausgeber. Jede Art von Reproduktion oder Vervielfältigung des Inhalts von Ortsbote bedarf der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Herausgebers, wobei die Urheberrechte von Texten und Bildern davon unberührt bleiben. Texte und Bilder, die uns zur Veröffentlichung zugeschickt werden, können aus redaktionellen Erwägungen heraus gekürzt oder geändert werden. Für Texte und Bilder, die uns ohne vorherige Absprache zugeschickt werden, übernimmt der Herausgeber keine Haftung. Veröffentlichte Texte, die namentlich gekennzeichnet sind, spiegeln nicht die Meinung des Herausgebers wieder und unterliegen daher nicht der Verantwortung des Herausgebers. Produktbezeichnungen und Logos sind zugunsten der jeweiligen Hersteller als Warenzeichen und eingetragene Warenzeichen geschützt.





Liebe Leserinnen und Leser

Auch in dieser Ausgabe des Ortsbote gibt es wieder einige interessante Themen, über die wir berichten.

Einen besonderen Grund zum Feiern gibt es beispielsweise in Langenbrettach: Marion und Martin Härpfer feiern das zehnjährige Jubiläum von ENERGIEpunkt. Zu diesem Anlass stellen sie hier ihre Aktionen vor.

Kulinarisch wird im Gasthaus Lamm einiges geboten. Wir stellen Ihnen die kommenden Aktionen der nächsten Monate vor. Darunter ein Tag der offenen Tür, bei dem Gäste das Haus und das Team des Lamm kennenlernen können. Wer vom Frühling träumt, findet im Reisecenter Neuenstadt Inspiration für eine Reise nach Andalusien. Sonne, Kultur und mediterrane Lebens-

freude warten darauf, entdeckt zu werden.

Kunstliebhaber dürfen sich über eine neue Ausstellung im Museum im Schafstall freuen. Und nicht zuletzt blicken die Helfer vor Ort Oedheim auf ihre ersten Einsätze zurück. Seit Januar sind die im Dienst. Ihr Engagement zeigt einmal mehr, wie wichtig schnelle Hilfe in Notfällen ist.

Natürlich gibt es auch einige weitere interessante Informationen und Aktionen zu entdecken.

Ich wünsche Ihnen also viel Spaß beim Lesen. Die nächste Ausgabe erscheint voraussichtlich am 09. Mai.

Mit den besten Grüßen

Ihre Mia Seemüller

Wir suchen dich - als

Zustellfahrer (m/w/d)

Seit jeher wird der Ortsbote durch unsere Austrägerinnen und Austräger an die Haushalte verteilt. Ohne euch, die diesen Job so verlässlich machen, hätten wir nicht den Erfolg. Danke dafür!

Jetzt müssen wir eine Schlüsselposition neu besetzen - die des Zustellfahrers.

Dabei geht es darum, die einzelnen Austräger mit den jeweiligen Exemplaren des Ortsbote zu versorgen. Diese Tätigkeit muss an dem Freitag erledigt werden, wenn der Ortsbote von der Druckerei an eine bestimmte vereinbarte Stelle ausgeliefert wird. Von dort aus müssen dann die Austräger beliefert werden.

Zeitaufwand ist ca. vier bis fünf Stunden. Führerschein und PKW ist Voraussetzung. Und noch etwas ist Voraussetzung: Absolute Verlässlichkeit. Denn mit dieser Tätigkeit steht und fällt alles.

Außerdem solltest Du körperlich fit sein. Dein Fitnessstudio kannst Du an dem Freitag auslassen.

Komm zu uns ins Team. Melde Dich und wir besprechen alle Details. Wir freuen uns auf Dich!

Ortsbote...

kontakt@ortsbote.de Tel.: 0152 / 572 568 44

Ortsbote auf Facebook & Instagram folgen:



ALLEN FREUNDEN UND TREUEN GÄSTEN
WÜNSCHEN WIR FROHE OSTERN!

KARFREITAG
18.04.2025

Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln, schwäbischer Kartoffelsalat

OSTERANGEBOT
19.04. bis 24.04.2025

Zarter Lammbraten aus dem Ofen an seiner Sauce mit frischem Rosmarin abgeschmeckt, Kartoffelgratin und Butterkarotten



Alle unsere Gerichte auch zum Mitnehmen!

Stern

GASTHAUS / SEIT 1841

Hauptstraße 18 · 74196 Neuenstadt a.K.
Telefon 0 71 39/ 38 39 · www.stern-neuenstadt.de

Öffnungszeiten: Di - Fr 17.00 - 24.00
Sa, So & Feiertage 11.30 - 14.00 & 17.00 - 24.00



Für alle Ihre Familien- und Firmenfeiern empfehlen wir uns als Gastgeber, auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten

Aus den Gemeinden



Helfer vor Ort Oedheim

Weil jede Sekunde zählt

Fotos: Helfer vor Ort Oedheim

Medizinische Notfälle passieren, unerwartet, zu jeder Zeit und aus dem Nichts. Wenn dabei Personen zu Schaden kommen, kommt es oft auf jede Sekunde an, dass Hilfe geleistet wird.

Die Helfer vor Ort (HvO) Oedheim haben daran einen unschätzbaren Anteil. Denn sie sind buchstäblich vor Ort, haben keine weiten Anfahrtszeiten und sind deshalb die Ersten am Einsatzort, die wissen, was es zu tun gibt.

Im Schnitt benötigen die Helfer vor Ort 3-4 Minuten nach der Alarmierung, bis sie am Einsatzort sind. Zeit, in der sich viel entscheidet.

Der Startschuss für die Helfer vor Ort in Oedheim fiel am 25. November 2024 mit der Gründung des HvO Fördervereins e.V.. Damit war die Struktur für das finanzielle Fundament gelegt, denn langfristig müssen sich die Helfer vor Ort selbst

tragen. Immerhin galt es jetzt am Anfang, einen Finanzbedarf von 100.000 Euro zu stemmen. Abgedeckt werden mussten Kosten für das Einsatzfahrzeug, Einsatzkleidung, unterschiedliche Notfallrucksäcke, medizinisches Equipment, wie zum Beispiel den C1 Patientenmonitor, und vieles mehr.

Aber in Oedheim und Degmarn hält man zusammen, wenn es darauf ankommt. Die Gemeindeverwaltung gab einen einmaligen Zuschuss von 20.000 Euro. Dazu kamen Spenden von örtlichen Firmen, darunter die Banken, Gewerbetreibende, Dienstleister und der Handel. Auch Vereine und Privatleute steuerten mit Spenden ihren Anteil bei.



Parallel lief der organisatorische Teil. Die HvO wurden als eigenständige Einheit in die Freiwillige Feuerwehr integriert, denn ohne eine institutionelle Struktur geht es nicht.

Am 22. Januar 2025 war es soweit: Um 15:00 Uhr wurde die Alarmierung freigeschaltet, um 18:03 Uhr kam der erste Notfalleinsatz rein. Die ganze Vorarbeit und der unbedingte Einsatzwille der Helfer machte sich bezahlt. Bis zum Entwurf dieses Textes sind es über 62 Einsätze, die die Helfer vor Ort geleistet haben. Überwiegend sind es internistische Notfälle, aber auch chirurgische sind dabei oder Reanimationen. „Betroffen sind alle Altersklassen“, so Markus Geuting (Ärztlicher Leiter der Einheit).

Aktuell sind es zehn aktive Mitarbeitende, davon acht hauptamtliche Rettungskräfte. Dazu gehören zwei Ärzte, Rettungs- und Notfallsanitäter/innen und

eine Krankenschwester. Drei weitere Personen befinden sich in Ausbildung.

„Der Rückhalt aus der Bevölkerung ist riesengroß“, sagt Ole Behrens, Vorstandsvorsitzender des HvO Fördervereins e.V..

Und wie geht es weiter? Der Grundstein ist gelegt. Die HvO Oedheim haben ihre Handlungsfähigkeit mehr als bewiesen. Hilfe wurde geleistet, Menschenleben wurden gerettet.

„Nach den Anschubfinanzierungen kommt es jetzt darauf an, dass die finanzielle Ausstattung nicht nachlässt. Ein wesentlicher Bestandteil werden Mitgliedsbeiträge zum Förderverein und Spenden sein“, so Ole Behrens.

Weitere Informationen zu den Helfern vor Ort gibt es auf deren Internetseite unter www.hvo-oedheim.de

Wiedereröffnet

- Stoff- und Kurzwarenverkauf
- Leichte Änderungen



Stoffkiste

Paul-Böhringer-Straße 22
74229 Oedheim
Tel. 07136 9646920

Unsere Öffnungszeiten:
Di. - Do. 9.00 - 11.30 Uhr

Keine EC-Kartenzahlung möglich!

ELEKTRO GLASER

Mitarbeiter
gesucht!
m/w/d

e-masters

Kompetenz
in Strömen

Paul-Böhringer-Str. 22 | 74229 Oedheim | Tel. +49 7136 9914055
www.elektro-glaser.com | Mail info@elektro-glaser.com

INTELLIGENT
MODERNISIEREN

- Installationen
- Netzwerktechnik
- Photovoltaikanlagen
- Batteriespeicher
- Beleuchtungssysteme
- SAT-Technik
- Service und Wartung
- Smart Home Lösungen
- Baustromservice

PARTNER
KNX

LOXONE

IHR KOMPETENTER PARTNER BEI RENOVIERUNGEN UND NEUBAUTEN



FLIESEN KNAPPIK
XXL FLIESEN | BÄDER | NATURSTEINE

Jetzt beginnt die Balkon- und Terrassensaison.
Wir beraten, planen und führen es für Sie aus.
Sichern Sie sich rechtzeitig einen Termin bei uns.

- ◆ FLIESEN, MOSAIK, NATURSTEINE, GROßFORMATE BIS 3.5 M
- ◆ PUTZ / SPRITZPUTZ / ESTRICH
- ◆ KOMPLETTE BADSANIERUNGEN
- ◆ FERTIGPARKETT, VINYL, LAMINAT UND VIELES MEHR...
- ◆ TROCKENBAU UND MALERARBEITEN
- ◆ VERMIETUNG **NEU**

Hauptstraße 88
74255 Roigheim

0171 - 78 93 590
0 62 98 - 92 70 550

info@fliesenknappik.de
www.fliesenknappik.de



Abhol- & Lieferservice

Doughmanche
www.pizzadoughmanche.de

„Deine Pizza, dein Moment“

01.02.2025

NEU!
ERÖFFNUNG

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 16:50 bis 22:50 Uhr
Freitag & Samstag 16:30 bis 00:00 Uhr
Feiertag & Sonntag 12:00 bis 22:30 Uhr

Hauptstr. 46
Oedheim

07136 
96627871

017622162169 

Gasthaus Lamm in Neuenstadt

Einblicke und kulinarische Frühjahrsevents

Florian Wieland, der Inhaber des Gasthaus Lamm und sein Team haben sich für das Frühjahr ein paar ganz besondere kulinarische Events einfallen lassen.

Es beginnt mit einem Tag der offenen Tür am 13. April, verbunden mit Einblicken in die Geschichte und die Gegenwart des Lamm. Zu den Osterfeiertagen gibt es ein ausgiebiges Frühstücksbüffet und kulinarische Köstlichkeiten sowie Kaffee und Kuchen über den Tag verteilt.

Schließlich folgt als dritte Veranstaltung am 11. Mai die vielfältige Muttertagsaktion, welche keine Wünsche offen lässt.

Tag der offenen Tür

„Wir möchten unseren Gästen einen Einblick

geben in das, wie wir das Lamm umgestaltet haben. Und was bietet sich da mehr an als ein Tag der offenen Tür?“. Die Frage stellte Florian Wieland an sich selbst und am Sonntag, den 13. April vom 11:00 bis 18:00 Uhr ist es so weit. Über den Tag verteilt werden geführte Touren durch die neu gestalteten Räumlichkeiten des Gasthaus Lamm angeboten. Es wird ein offenes Haus sein und jede Person, die sich dafür interessiert, ist herzlich willkommen. Infotafeln mit interessanten Hinweisen auf die geschichtliche und aktuelle Entwicklung des Hauses stehen bereit. Die Gäste bekommen Einblicke in einige der zehn individuell gestalteten

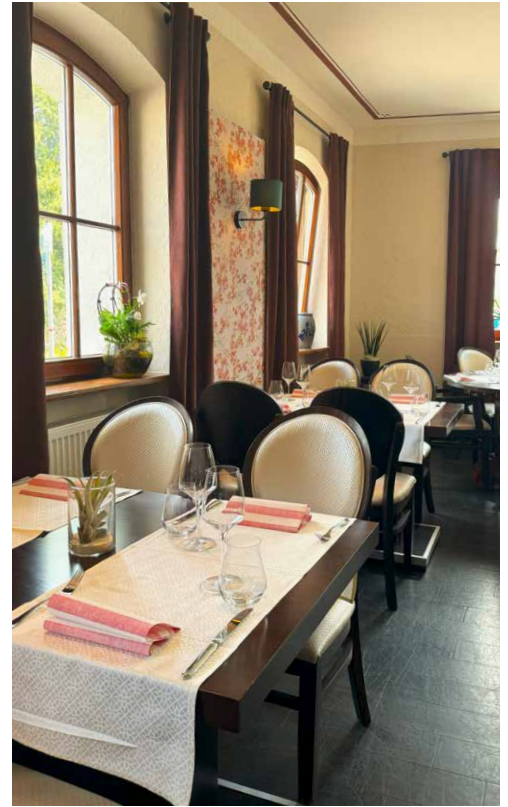
Gästezimmer mit insgesamt 24 Übernachtungsbetten. Alle Zimmer sind als Themenzimmer ausgelegt, die wiederum jeweils einen Bezug zu den Neuenstadter Ortsteilen haben.

Zum Tag der offenen Tür zeigen sich auch Partnerunternehmen des Lamm. Als Genusspartner bezeichnet Gastgeber Wieland die Lieferanten seiner Produkte, aus denen er und sein Team die kulinarischen Köstlichkeiten zaubern. Diese Genusspartner kann man kennenlernen an diesem Tag. „Für uns ist es ein Vertrauensbeweis, unsere Partner vorstellen zu dürfen. Damit möchten wir die Regionalität zeigen und auch ein Verständnis schaffen für den Preis, den hochwertiges Essen hat“, sagt Wieland. Mit dabei sind auch Freunde des Gasthauses: eine Künstlerin und Kunsthandwerkerin sowie eine Schneiderin

zeigen ihre kreativen Werke.

Als sportliches Schmankerl wird die rustikale Kegelanlage geöffnet sein, die schon vor vielen Jahrzehnten in Neuenstadt Treffpunkt für Jung und Älter war. Damit soll das Feeling vergangenen Zeiten kurzweilig wieder erlebbar werden.

An diesem Tag bleibt das Restaurant geschlossen. Was aber nicht bedeutet, dass die Besucherinnen und Besucher hungern müssen, denn das Team des Lamm bereitet kulinarische Häppchen, schwäbische Tapas sowie hausgemachte Kuchen und Torten vor. Natürlich steht auch die regionale Getränkevielfalt zur Verfügung und man kann sogar an einer Weinprobe mit Weinen aus der Region teilnehmen. Die Plätze sind begrenzt, die Anmeldung vor Ort wird daher gewünscht.



Interaktiv soll es auch sein an diesem Tag der offenen Tür. In der Form, dass sich Florian Wieland auf Wünsche und Anregungen von seinen Gästen freut. „Denn vielleicht ist ja genau dieser eine Tipp dabei, der unser Angebot erheblich bereichert. Darauf freue ich mich“, so Wieland.

Ostern im Lamm

An den Osterfeiertagen, also Ostersonntag und Ostermontag bietet das Lamm ab 8:30 Uhr das beliebte Frühstücksbüffet mit einer großen Auswahl an frischem Brot und Brötchen, leckerem Obst, ausgewählten Käse- und Wurstsorten und verschiedene Konfitüren an. Auch frisch gefertigte, warme Eierspeisen sowie köstliche kalte und warme Getränke stehen zur Verfügung.

Von 12:00 bis 14:30 Uhr öffnet sich die Küche dann für frühlingshafte Gerichte. Neben Hohenloher Lamm gibt es Variationen von Fischgerichten, ein spezielles Frühlingsmenü aber auch weitere Gerichte von der Karte.

Am Nachmittag ist die Zeit für Kaffee/Tee und Kuchen. Die leidenschaftlichen Bäckerinnen und Bäcker des Teams bereiten selbst- und hausgemachte Kuchen und Torten vor. Auch hier wird für jeden Geschmack etwas dabei sein. Am Osterwochenende bleibt das Restaurant abends und am

Karfreitag geschlossen. Für die Öffnungszeiten sind Reservierungen empfohlen.

Muttertagsaktion

„Weil Mama die Beste ist“ ist das Motto der Muttertagsaktion am 11. Mai. Kulinarisch betrachtet beginnt dieser Tag im Lamm ab 8:30 Uhr mit dem typischen, reichhaltigen Frühstücksbüffet. „Welch ein passender Tag, die Küche zu Hause kalt und es sich im Lamm gut gehen zu lassen. Verdient hat es sich die ganze Familie“, freut sich Florian Wieland auf die Gäste.

Der Mai ist auch wieder die Zeit für Spargel, frisch vom Neuenstädter Spargelhof Murawski. Zudem gibt es weitere frühlingshafte Gerichte mit und ohne Fleisch. Erwartungsgemäß dürfte spätestens dann auch die Terrasse wieder geöffnet sein, auf der die Gäste die angenehme Wärme des Frühlommers genießen können. Schließlich lädt der Nachmittag dann auch wieder zum Kaffee und hausgemachten Torten und Kuchen ein.

Auch am Muttertag wird um Reservierung gebeten und abends ist das Lamm nach einem langen Arbeitstag ebenfalls geschlossen.

Die Ausblicke auf das Jahr

Frühlingszeit ist Bärlauch-Zeit – das ist dann auch das aktuelle Motto für die Angebote

der Saison. Feine Bärlauchsüppchen stehen deshalb aktuell auf der Karte, ebenso wie Lachsfilet, Bärlauchpesto und vegetarische und vegane Gerichte.

Die Speisekarte wird über das Jahr verteilt an das Angebot für die jeweilige Saison angepasst. Es wird regelmäßige Chefs-Menüs, das sind Tagesmenüs mit drei Gängen, geben. Der bereits etablierte wechselnde Mittagstisch wird beibehalten.

Ein fester Bestandteil des Angebots im Lamm sind die Gästezimmer. Vom Einzelzimmer bis hin zum Appartement reicht das Angebot. Dass Sauberkeit und Wohlfühlen an

oberster Stelle steht, ist für Florian Wieland und sein Team eine Selbstverständlichkeit. Weil zu seinen Gästen auch Monteure und Geschäftsreisende gehören, die ihren Tag schon früh beginnen müssen, können hier die Frühstückszeiten individuell angepasst werden. Schließlich sollen diese das Gasthaus Lamm nicht hungrig verlassen müssen.

„Regionale Produkte und saisonale Gerichte, zusammen mit ehrlichem Küchenhandwerk prägen unsere Küche und Gastlichkeit steht für uns an oberster Stelle“, verspricht Florian Wieland. Und tatsächlich: Wer schon einmal bei ihm im Lamm war, weiß genau, was er meint.



Gasthaus Lamm

Hauptstraße 76 • 74196 Neuenstadt am Kocher

Telefon: 07139 / 50 79 850

Mail: info@gasthaus-lamm-neuenstadt.de

Web: www.gasthauslamm-neuenstadt.de

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. & So. 11.30 Uhr – 14.00 Uhr

Do.-Di. 17.30 Uhr – 22.30 Uhr

Mittwochs Ruhetag

Scheunengarten bei schönem Wetter geöffnet

Aus den Unternehmen

10 Jahre ENERGIEpunkt.life

Hilfe zur Selbsthilfe für Mensch und Tier

Im Jahr 2015 legte Martin Härpfer in Langenbrettach den Grundstein für das Unternehmen als Einzelfirma. Vier Jahre später, 2019, wurde es gemeinsam mit Marion Härpfer in eine GbR umgewandelt.

Neben klassischen Wellnessmassagen bieten die Inhaber auch verschiedene andere Techniken an, die schmerzlindernd wirken können. Im Verlauf der Jahre hat das Ehepaar Härpfer ihr Leistungsspektrum stetig erweitert.

Die EMMETT-Technik ist eine der Methoden, die Marion und Martin Härpfer bei ihren Kunden anwenden und auch vermitteln. Bei dieser Technik können durch sanfte Berührungen an gezielten Punkten bei Menschen, Hunden und Pferden Schmerzen und Bewegungseinschränkungen gelindert werden. Dazu bieten die Ehepartner auch eintägige Kurse in Kleingruppen an. Zum Kursabschluss erhalten die Teilnehmenden ein Zertifikat, mit dem sie selbst diese Griffe durchführen können. „Man braucht dafür nur zwei Finger – das kann wirklich jeder“, erzählt Martin Härpfer.

Bei Siener-Anwendungen können mittels Lichtmagnetfrequenzen ebenfalls Schmerzen und Bewegungseinschränkungen gelindert und Selbstheilungskräfte aktiviert werden.

Zu den vielfältigen Methoden,

die das Ehepaar Härpfer anbieten, zählen auch Energiearbeit, AMH, systemische Familienaufstellungen sowie Emotionscode-Anwendungen. Diese Techniken können dabei helfen, energetische Blockaden zu lösen,

das emotionale Gleichgewicht zu stärken und die Selbstheilungskräfte gezielt zu aktivieren.

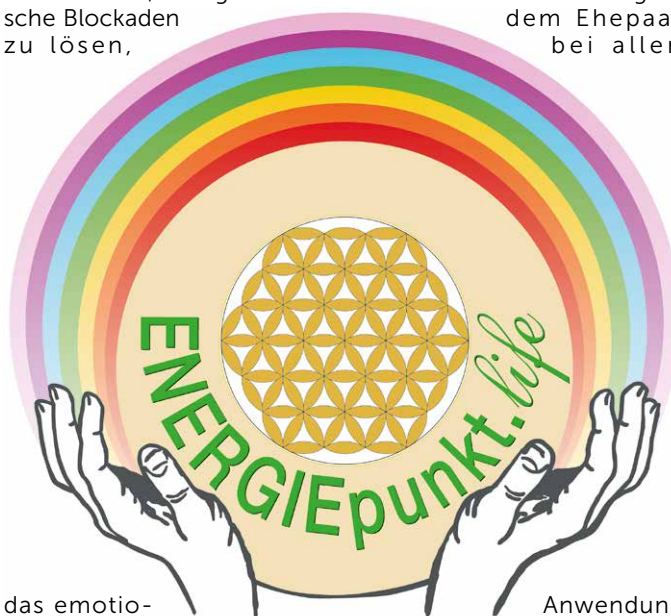
Komplettiert wird das umfassende Angebotsspektrum von klassischen Wellnessmassagen. Bei der „Aroma Touch

Massage“ und der „Sinfonie der Zellen“ kommen hochwertige ätherische Öle zum Einsatz, die das Wohlbefinden zusätzlich unterstützen.

Besonders wichtig ist dem Ehepaar bei allen

was machbar ist, um unseren Kunden zu helfen“, sagt Marion Härpfer.

Weitere Infos zu Workshops, Veranstaltungen, Angeboten und Terminen finden Interessierte auf der Internetseite unter www.energiepunkt.life



Anwendungen, sich Zeit für ihre Kundinnen und Kunden zu nehmen. „Bei uns wird niemand nach dem Ablauf der Stunde rausgeworfen. Wir nehmen uns Zeit, und wenn es mal länger dauert, ist das eben so. Für uns ist wichtig, dass wir bei den Terminen tun,

ENERGIEpunkt.life

Wir aktivieren Ihre Selbstheilungskräfte

Marion & Martin Härpfer GbR

Alte Hohle 18, 74243 Brettach

Telefon: 07139 9379371

Mobil Marion: 0176 78316898

Mobil Martin: 0177 8085600

kontakt@energiepunkt.life

EMMETT-Technik:

Kann Muskeln entspannen, Bewegungseinschränkung und Schmerzen lösen

Siener-Technik:

NPSO nach Rudolf Siener

Wellness-Massagen:

Aroma-Touch • Schröpfkopfbreuß- • Chakren-Energie-M.

Energiearbeit:

AMH • Emotionscode

Fitline-Produkte:

Wohlbefinden • Schönheit

Aktuelle Infos & Aktionen:

www.energiepunkt.life

10% für 10 Jahre ENERGIEpunkt.life
JUBILÄUMS-RABATT
 Nutzen Sie auch das kostenlose Erstberatungs-Gespräch

Gutscheincode: ORTSBOTE
 Kombinierbar mit allen unseren Sonderaktionen, siehe Webseite





Zur Verstärkung unseres modernen und fortbildungsorientierten Praxisteams suchen wir eine

zahnmedizinische Fachangestellte in Vollzeit (m/w/d)

Tätigkeitsschwerpunkt ist die Stuhlassistenz, Aufbereitung von Instrumenten und Röntgen.

Wir bieten Ihnen eine langfristige und vertrauensvolle Zusammenarbeit, gerechte Honorierung, Willkommensbonus, überdurchschnittliche Anzahl von Urlaubstagen, kostenfreie Fortbildungen, Praxisevents und vieles mehr.

Freuen Sie sich auf ein angenehmes Arbeitsumfeld in einem harmonischen Team!

Möchten Sie Ihre Fähigkeiten in unserer Praxis einbringen?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder Email an

Zahnarztpraxis A. Leonhard • Hauptstr. 15 • 74196 Neuenstadt oder info@leonhard-zahnarzt.de



Hast Du Lust auf ein kleines Team in einer herzlichen Umgebung? Wir suchen Verstärkung:

Friseurin (m/w/d)
(Teilzeit, Minijob, Wiedereinsteiger, Azubi)

Wir bieten: • Familiärer Arbeitsplatz • Stetige Weiterbildung
• Hohes Qualitätsniveau • Faire Bezahlung

*Wir haben dein Interesse geweckt?
Dann schicke uns doch deine Bewerbung.*

Salon Wagner • Inh. Larissa Konrad
Öhringerstr. 30 • 74239 Hardthausen
Tel. 07139/7223

Beauty & Hair

Wir zaubern Ihnen den Frühling auf den Kopf.

Mit unserer **Frühjahrsaktion** von **25%** auf alle Farb und Strähnchenbehandlungen.

Aktion gültig vom **18.03.25 - 05.04.25**.

Lassen Sie sich überraschen.

Geschenkgutscheine erhältlich!

Es freut sich auf Ihren Besuch das *Beauty & Hair-Team*
Friseurmeisterin Gabriele Pfeiler • Goethestr. 13 • 74196 Neuenstadt a.K.
Tel. 07139 934990 • www.salon-beautyandhair.de

Sortierer
KINDERKLEIDER
BASAR

Alles rund ums Kind

SAMSTAG 26. APRIL
11-13 UHR

SCHWANGERE AB 10.30 UHR
IM BÜRGERHAUS
KOCHERSTEINSFELD

ANMELDUNG UND WEITERE INFOS:
[HTTPS://BASARLINO.DE/HR81](https://basarlino.de/hr81)

KAFFEE UND KUCHEN (AUCH ZUM MITNEHMEN)

Veranstalter: Elternbeirat KITA Kochersteinsfeld

METZGEREI & PARTYSERVICE

LEIX



QUALITÄT mit GESCHMACK

DIE Adresse, wenn's um Fleisch,
Wurst und Partyservice geht.



Kurmainzstr. 10 74196 Stein 0 62 64 - 369	Öhringer Str. 35 74196 Neuenstadt 0 71 39 - 45 38 89	Waagerner Tal 20 74219 Möckmühl 0 62 98 - 13 29	Hauptstr. 21 74229 Oedheim 0 71 36 - 91 02 30
---	--	---	---

www.metzgerei-leix.de | info@metzgerei-leix.de

**DEINE NEUE
PRIVATPRAXIS
IN NEUENSTADT
AB 07.04.2025**

Ein neues Konzept für deine Gesundheit

Bei uns stehst du als Mensch im Mittelpunkt.

Mit fundierter Diagnostik, modernen Behandlungsmethoden und ganzheitlichen Behandlungsansätzen unterstützen wir dich in unserer Praxis dabei, langfristig gesund und leistungsfähig zu bleiben. Unser Ziel ist nicht die reine Symptombekämpfung, sondern eine tiefgehende Analyse und nachhaltige Ursachenbekämpfung – **für deine Gesundheit auf lange Sicht.**

Als Privatarztpraxis, für ganzheitliche Präzisionsmedizin und Naturheilkunde, heißen wir sowohl Privatpatienten als auch gesetzlich Versicherte, die als Selbstzahler zu uns kommen, herzlich willkommen.

Deine Gesundheit verdient es, dass du dir Zeit für sie nimmst.

Mehr zu unserem
Praxisangebot und dem
Thema Präzisionsmedizin
findest du online unter:
www.motsch.one/medizin



motsch. Alles für deine Gesundheit

Otto-Neumeister-Straße 13 | 74196 Neuenstadt

Fon: 07139 9363638 | medizin@motsch.one | www.motsch.one

MOTSCH.
MEDIZIN

Direktannahme	Unfallreparatur	Autoglasservice	Reparatur aller Marken	Rädereinlagerung
Inspektionen	Karosserie/Lackarbeiten	Steinschlag-Reparatur	Flottenrabatte	Räderwäsche
Mobilitätsgarantie	Kalkulation DAT	Abrechnung mit Versicherung	geschultes Personal	Reifengarantie
Klimaservice	Schadensgutachten	Ersatzwagen	schnelle Reaktion	Reifenreparatur
Getriebspülung				Räder-Konfiguration

Instandsetzung ■ Mietfahrzeuge ■ Ersatzwagen
 HU/AU täglich: Montag - Freitag ab 12.00 Uhr

Inspektionen nach Herstellervorgaben und Freigaben

Rundum-Service für Mercedes-Fahrer

Durch moderne Werkstatttechnik und die ausschließliche Verwendung von Ersatzteilen in Mercedes-Originalteil- oder qualitativ identischer Erstausrüsterqualität können Sie Ihr Fahrzeug bei uns streng nach Herstellervorgaben prüfen und inspizieren lassen. Die Inspektionsdurchsicht ist bei uns kostenlos, danach werden die Kosten ermittelt und mit Ihnen besprochen.

Zu jeder Inspektion, die Sie bei uns machen lassen, bekommen Sie eine Mobilitätsgarantie für ein Jahr kostenlos dazu. Mit dem digitalen Mercedes-Serviceheft, das wir Ihnen vor Ort ausdrucken und mitgeben, haben Sie ihre Daten immer griffbereit.

Die Garantie bleibt nach Besuch der freien Werkstatt erhalten!

Laut der EU-Kommission erlischt die Garantie für ein Fahrzeug nicht, wenn Inspektion, Wartung und Reparatur nach Herstellervorgaben von einer freien Werkstatt durchgeführt werden.

Das bedeutet: Die Garantie bleibt für ein Fahrzeug erhalten, wenn eine freie Werkstatt die Reparatur an Ihrem Mercedes-Fahrzeug durchführt (Ausnahmen können Leasing-Fahrzeuge und bestimmte Kfz-Versicherungen sein).

Im Schadensfall kümmern wir uns für Sie um das Gutachten und die Reparaturen. Ob Glas- oder Karosseriereparaturen, Ersatzteile beziehen wir direkt vom Hersteller Mercedes Benz, sodass das Ersatzteil weiterhin als Originalteil gilt.



Warum sollte auf Sommerreifen gewechselt werden?

Die Ansprüche, die ein Reifen erfüllen muss, sind je nach Außentemperatur und Fahrbahn sehr unterschiedlich. Darum verfügen Sommer- und Winterreifen über verschiedene Profile und Gummimischungen. Nur so ist gewährleistet, dass der Reifen optimalen Grip auf der Fahrbahn hat.

Eine gesetzliche Pflicht zum Wechsel auf Sommerreifen gibt es nicht. Trotzdem sollten Sie – je nach Witterung – etwa ab Ostern die Sommerreifen aufziehen, denn nur so können Sie im Sommer sicher fahren.



Grund dafür ist unter anderem die Gummimischung des Pneus. Winterreifen haben eine wesentlich weichere Mischung, die an Kälte angepasst ist. Sommerliche Temperaturen hingegen können Schäden am Profil eines Winterreifens verursachen, die so weit reichen können, dass sich Teile des Profils ablösen. Gerade bei höherer Beladung kann der Wagen in einer brenzigen Situation, bei der es auf schnelle Reaktion ankommt, ausbrechen. Der Sommerreifen dagegen verleiht dem Wagen Halt und Stabilität in jeder Situation.

Sicherheitsgrenze 3 mm Mindestprofil für Sommer- und Ganzjahresreifen.

Aus den Vereinen

Showdown in der Helmbundhalle

B-Jugend Oberliga mit Heimspiel um Meisterschaft

Die erfolgreiche Oberliga B-Jugend der HSG Kochertürn/Stein kann am Samstag, 22.03.2025 um 18:00 Uhr, gegen den direkten Konkurrenten SG H2Ku Herrenberg die Meisterschaft gewinnen und somit eine tolle Saison 2024/2025 krönen.

Spännender könnte es nicht sein: Die B-Jugend der HSG Kochertürn/Stein empfängt im letzten Spiel der Saison zuhause den direkten Konkurrenten um die Meisterschaft in der Oberliga.

Wer das Spiel gewinnt, ist Meister. So einfach ist die

Rechnung. Doch die Mannschaft von Trainer Christoph Bechtold hat trotzdem die besseren Karten. Denn die Mädels der HSG Kochertürn/Stein haben mit 26:4 Punkten einen Punkt mehr als die SG H2Ku Herrenberg (25:5) und vor allem haben die Kochertürnerinnen das Hinspiel in

Herrenberg mit vier Toren gewonnen. Somit reicht auch ein Unentschieden, das mit 1:1 Punkten gewertet würde.

Doch natürlich wollen die HSG-Mädels alles geben und mit der lautstarken Kulisse in der heimischen Helmbundhalle die tolle Saison 2024/2025 mit einem Sieg und der Meisterschaft krönen.

Nur einmal musste sich die B-Jugend knapp auswärts geschlagen und zweimal erkämpften sie sich nach spannenden Partien ein Unentschieden. Die zwölf restlichen Spiele gewannen sie teils deutlich.

Vor allem in der Abwehr und auf der Torhüter-Position ist die HSG eine Bank. Mit unter 20 Gegentreffern pro Spiel haben sie den besten Wert in der Liga.

Doch auch im Angriff erzielen die HSG-Mädels im Schnitt 26 Tore - das ist der zweitbeste Wert der Liga.

"Unser riesen Vorteil ist die unglaubliche Breite der ganzen Mannschaft. Wir haben nicht nur zwei, drei «Stars» wie unsere Ligakonkurrenten, sondern alle Spielerinnen sind torgefährlich", freut sich Trainer Christoph Bechtold.

Anpfiff ist am Samstag, 22.03. um 18:00 Uhr, in der Helmbundhalle in Neuenstadt. Die B-Jugend der HSG Kochertürn/Stein würde sich sehr über lautstarke Unterstützung auf der Tribüne freuen. Der Eintritt ist natürlich frei.

Im Anschluss um 20:00 Uhr empfangen die Männer in der Bezirksoberliga den Tabellen dritten SV Obrigheim.



Fotos: HSG Kochertürn/Stein

FITBIN
Message & Spa

FITBIN – Neue Wege im Bereich Fitness und Wellness

- ◆ Kältekammer
- ◆ Bioenergetische Blockadenlösung
- ◆ Physiognomie
- ◆ Abnehmen im Liegen

Effektiv & ohne Anstrengung

Ganz neu: EMS-Anzug – schnelles, effektives Training für Muskelaufbau, Rückenstärkung und definierten Körper

📍 Neckarsulm-Dahenfeld 📞 0172-7711849 🌐 www.fitbin.de

PETER HOFFMANN
Malergeschäft

malern und mehr...

Burenstraße 7
74172 Neckarsulm
Tel. 07139 64 05
Fax 07139 29 03

info@hoffmann-malern-und-mehr.de
www.hoffmann-malern-und-mehr.de

Entdecke Andalusien mit Lena

Beeindruckende Küstenlandschaft und einzigartige Architektur

Die Städte Andalusiens begeistern mit einer einzigartigen Kombination aus Architektur, lebendigen Plätzen und mediterranem Flair.

Andalusien bietet zahlreiche kulturelle Schätze, beeindruckende Landschaften und unvergessliche Erlebnisse. „Für mich ist Andalusien die perfekte Mischung aus Strand und Meer, Kultur, Städtereisen, Flanieren, Shoppen und Genießen“, schwärmt Lena.

Sevilla zählt mit seiner imposanten Kathedrale, die abends in ein warmes Licht getaucht wird, der beeindruckenden Plaza de España, mit ihren kunstvollen Brücken und Mosaiken sowie einer Bootsfahrt auf dem Guadalquivir bei Sonnenuntergang zu den eindrucksvollsten Reisezielen. Die Hafenstadt Cádiz lädt zu einem entspannten Rundgang ein.

Entlang der Meerespromenade bieten sich immer wieder traumhafte Ausblicke, während die charmante Altstadt mit ihren malerischen Gassen und der lebhaften Markthalle zum Verweilen einlädt. Hier gibt es eine große Auswahl an

frischen regionalen Produkten – von fangfrischem Fisch bis hin zu exotischen Früchten. In Córdoba faszinieren Bauwerke wie Mezquita mit ihrer einzigartigen Säulenlandschaft und den kunstvollen Bögen. Das imposante Bauwerk wirkt wie ein Labyrinth aus filigranen Steinstrukturen, das Besucherinnen und Besucher in eine andere Zeit versetzt. Ein völliger Kontrast dazu ist der lichtdurchflutete Innenhof.

Auch Ronda begeistert mit spektakulären Bauwerken: Die Puente Nuevo, die sich hoch über eine tiefe Schlucht spannt, bietet einen atemberaubenden Blick über die Stadt und das Umland. Wer sich für die andalusische Stierkampftradition interessiert, kann die historische Stierkampfarena besuchen und die beeindruckende Geschichte dieses Ortes spüren.

Andalusien vereint eine beeindruckende Küstenlandschaft mit tief verwurzelten Traditionen. Die Costa de la Luz be-

geistert mit endlosen, goldgelben Sandstränden und beeindruckenden Dünenlandschaften, die an die Nordsee erinnern.

Kulinarisch hat Andalusien ebenso viel zu bieten: In Jerez de la Frontera lassen sich Tapas und Sherry besonders authentisch genießen. Die Lagerhäuser der berühmten Bodegas sind mit unzähligen Sherry-Fässern gefüllt und bieten ein perfektes Souvenir für Reisende.

Ein besonderes Erlebnis auf ihrer Reise war der Besuch der Stierkampfarena von Ronda, wo die Spuren eines letzten Kampfes noch sichtbar waren. Ein unerwartetes Highlight bot sich auf der Fahrt entlang der Salinen von Cádiz. Hier konnte



Lena vom Bus aus eine Gruppe Flamingos beobachten, die sich an den Salzfeldern tummeln. Auch die Bootsfahrt auf dem Guadalquivir in Sevilla bei Sonnenuntergang sorgte für weitere unvergessliche Eindrücke.

Andalusien bietet eine einzigartige Mischung aus historischen Sehenswürdigkeiten, faszinierenden Landschaften und kulinarischen Höhepunkten. Wer die Magie Andalusiens erleben möchte, findet bei Lena die perfekte Beratung für eine unvergessliche Reise.

Das Team des Reisecenter Neuenstadt ist Ihre Nummer eins für Ihren nächsten Urlaub – jetzt Termin vereinbaren und informieren!

Reisecenter Neuenstadt

Lindenplatz 5 · 74196 Neuenstadt · 0 71 39 / 93 77 990

www.reisecenter-neuenstadt.de

Highlights - Glücksgefühle in Andalusien OLIMAR
(max. 25 Teilnehmer - Garantierte Durchführung)

- 7 Nächte, z. B. 29.06. - 06.07.2025, Flug ab/bis Stuttgart
- 7-tägige Busreise in Doppelzimmer, Halbpension
- Besuchsprogramm mit Top-Sehenswürdigkeiten

p.P. ab **1.470,- €**

Zum Reisebericht:



„Zwischen den Welten“

Neue Ausstellung im Schafstall

Fotos: Stadt Neuenstadt

Die Ausstellung „Zwischen den Welten“ ist vom 16. März bis 25. Mai 2025 im Museum im Schafstall in Neuenstadt zu sehen. Fantastischer Realismus: Gezeigt werden Werke der drei Künstler Martina Hoffmann, Pascal Ferry und Robert Venosa.

Martina Hoffmann erschafft Ölgemälde in einer modernen Interpretation der altmeisterlichen Mischtechnik nach dem Vorbild flämischer Maler des 15. Jahrhunderts.

Ihre Werke entstehen spontan, indem sie aus abstrakten Farbstrukturen durch Licht und Schatteneinsatz detaillierte Motive formt. Der künstlerische Prozess findet direkt auf der Leinwand ohne Vorskizzen statt.

Zusätzlich fertigt sie monochrome Arbeiten auf Papier an. Die Werke erscheinen als "Innere Landschaften" in einem zeitlosen Raum, die zwar an irdische Landschaften erinnern, aber mit einer "andersweltlichen" Atmosphäre versehen sind. Ihre Werke repräsentieren intuitive Bewusstseinszustände und laden den Betrachter zu einer Reise in die eigene Vorstellungskraft ein.

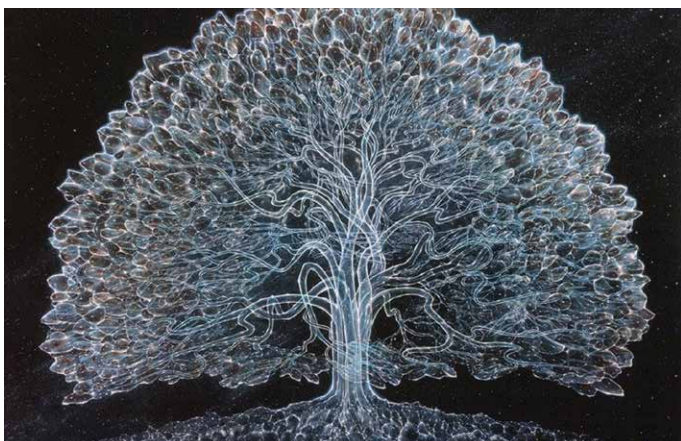
Pascal Ferry teilt mit Martina Hoffmann einen ähnlichen kreativen Prozess in der Malerei. Beide beginnen ihre Werke ohne konkrete Vorstellung vom Endergebnis. Ferry schätzt die improvisatorischen Anfangsphasen, in denen abstrakte Strukturen entstehen, die später die Zusammensetzung prägen. Seine Inspiration beschreibt er als eine subtile Verbindung zu dem, was er "die Quelle" nennt.

Nach dieser inspirativen Phase folgt eine technische Etappe mit zahlreichen Lasuren zur Angleichung von Volumen, Formen und Farben. Anschließend lässt er seinen Werken eine Ruhephase, um sie später mit frischem Blick betrachten zu können. Manche Bilder entstehen schnell, andere brauchen Zeit zur Reifung. Ferry vergleicht seine künstlerische Rolle mit der eines Archäologen, der durch das "Entfernen

von Staub" von der Leinwand seine Visionen aus den Erinnerungen der Vorfahren freilegt.

Robert Venosa (1936-2011) malte mit Öl auf Leinwand, Holz und Papier. Dabei verwendete er seine persönliche Version der atflämischen Mischtechnik aus

dem 15. Jahrhundert. Seine Werke, die zwischen abstrakt und symbolisch variieren, scheinen fließenden Formen zu entspringen, die das Unter- und Überbewusstsein widerspiegeln und sowohl astrale als auch unbekannte Welten darstellen.



fresh und wild und wundervoll

Kirche

Kunterbunt
Neuenstadt a.K.

23. März 2025
15:00-17:00 Uhr
Gemeindehaus Neuenstadt
Pfarrgasse 7

Bunte Aktiv-Stationen
Fröhliche Feier-Zeit
Gemeinsame Essens-Zeit für Begegnung und Austausch

für Kinder und ihre Bezugspersonen
mehr Infos janina.crocoll@ejn-online.de



Museum
im Schafstall

ZWISCHEN DEN WELTEN

Martina Hoffmann | Pascal Ferry | Robert Venosa

Museum im Schafstall in Neuenstadt a. K.

16.3.2025 – 25.5.2025

Mittwoch und Sonntag 10.00 – 17.00 Uhr | Eintritt: € 6,- (ermäßigt € 4,-) | www.museum-im-schafstall.de

FORCH

Volksbank
Möckmühl eG



BIERGARTEN-OPENING

Vom 8. bis 10. Mai eröffnen wir die Biergarten-Saison und laden euch herzlich ein! An allen Tagen gibt es wie immer Essen á la carte und zusätzlich Spare Ribs vom Holzkohlegrill "All you can eat" mit Rosmarinkartoffeln und Bauernsalat - nur 17,90 €

Tägl. ab 17 Uhr Live Musik
Eintritt frei

Do. 08.05.

Micha und Andy

Fr, 09.05.

Jerry James

Sa, 10.05.

Die Bayernmän



So., 11. Mai, 9 bis 14 Uhr

Muttertagsbrunch

Erw. 33 €/Kinder 4-11 J. 16 €

Anmeldung unter 07946 91600