

Donnersberger Rundschau

AKTUELL

Blitz und Pilz machen Kastanien den Garaus



GÖLLHEIM. Zwei auf ein stolzes Alter von rund 170 Jahren geschätzte Kastanien, die vor dem alten Postgebäude in der Freiherr-vom-Stein-Straße für Schatten sorgen, mussten gestern gefällt werden. Dabei wurden, wie auf unserem Bild zu sehen ist, zunächst die Äste entfernt, später dann die Stämme zersägt. Wie Dieter Hünner vom Umweltamt in der Kreisverwaltung mitteilte, konnte bei den beiden alten Bäumen, die 1972 als Naturdenkmäler eingestuft wurden, die Verkehrssicherheit nicht mehr garantiert werden. „Wegen diverser Vorschädigungen standen die Bäume seit einigen Jahren unter Beobachtung“, so Hünner. In den größeren der beiden Bäume sei vor einiger Zeit der Blitz eingeschlagen, außerdem seien beide vom Brandkrustenpilz befallen. Dabei handelt es sich um einen schnellwachsenden Pilz, der das Holz zersetzt. „Es bestand die Gefahr des Auseinanderbrechens der Kastanien“, so Hünner. Weil die Ortsgemeinde dieses Risiko nicht tragen will, mussten die Bäume am Ende weichen. „Es blutet uns das Herz, vor allem weil diese beiden Bäume einen Teil der Göllheimer Geschichte spiegeln, da sich an dieser Stelle früher ein Friedhof befand“, sagte Ortsbürgermeister Dieter Hartmüller gestern, „aber die Sicherheit geht vor. Wir können es nicht riskieren, dass eines Tages jemand von einem der Bäume erschlagen wird“. Einen kleinen Trost gibt es dennoch: „Im Herbst werden zwei neue Bäume gepflanzt“, so Hartmüller. (ajh/Foto: Stepan)

BITTE UMBLÄTERN

Wasser fließt wieder

AUS DER REGION: Mehrere trockengelegte Brunnen in Mainz sprudeln wieder. Vereine und Privatpersonen tragen mit Spenden ihren Teil dazu bei. **LOKALSEITE 4**



SO ERREICHEN SIE UNS

DONNERSBERGER RUNDSCHAU Verlag und Geschäftsstelle

Pariser Str. 16
67655 Kaiserslautern
Telefon: 0631 3737-0
Fax: 0631 72460
E-Mail: rhpka@rheinpfalz.de

Abonnement-Service

Telefon: 0631 3701-6300
Fax: 0631 3701-6301
E-Mail: aboservice@rheinpfalz.de

Privatanzeigen

Telefon: 0631 3701-6400
Fax: 0631 3701-6401
E-Mail: privatanzeigen@rheinpfalz.de

Geschäftsanzeigen

Telefon: 0631 3701-6800
Fax: 0631 3701-6801
E-Mail: geschäftsanzeigen@rheinpfalz.de

Lokalredaktion

Schlossstr. 8
67292 Kirchheimbolanden
Telefon: 06352 7035-19
Fax: 06352 7035-20
E-Mail: redkib@rheinpfalz.de

Salami für Goma mit Würze aus Kibo

MADE IN KIRCHHEIMBOLANDEN (6): Wenn zwei Männer aus dem Kongo Wurst mit Zusatzstoffen aus der Nordpfalz machen wollen und die auch noch direkt hier einkaufen, ist bei der Karl Konrad GmbH & Co.KG mehr als „Business as usual“ gefragt. Aber das Familienunternehmen beweist auch in solch ungewöhnlicher Situation große Flexibilität.

VON BARBARA TILL

Nein, so etwas wie vor kurzem haben sie noch nicht erlebt bei KKS. Die Episode hat beste Chancen, in die Firmenannalen einzugehen. Zwei Männer aus der Demokratischen Republik Kongo, die in der Provinz Nord-Kivu (über fünf Millionen Einwohner) an der Grenze zu Ruanda eine Wurstfabrik aufbauen wollen, kamen zum spontanen Betriebsbesuch nach Kirchheimbolanden. Sie brachten ein Sammelsurium abgerissener Produktetiketten mit. „Es waren auch ein paar von uns dabei“, erzählt Wolfgang Sauer, der geschäftsführende Gesellschafter. Das Erstaunen darüber lösten die Männer schnell auf: Die Etiketten hätten sie von einem deutschen Metzger in Südafrika bekommen. In Deutschland, wussten die beiden inzwischen, wird sehr gute Wurst gemacht. Und von diesem Know-how wollten sie sich eine Scheibe abschneiden.

Zum Würstmachen gehören Zusatzstoffe. Außer Gewürzen zum Beispiel Wirkmittel, die die Reife beschleunigen. Was im heiß-feuchten Afrika sehr wichtig ist, weil dort zum Beispiel eine Salami möglichst schnell zu Genussfähigkeit gebracht sein sollte. Dafür und für viele andere Stoffe, die bei der Fleischverarbeitung Erzeugnisse reifer, haltbarer oder würziger werden lassen, ist KKS in Kirchheimbolanden seit über 60 Jahren Experte. Im konkreten Fall hieß die Lösung „Blitz Sal-Mett Extra Salami“.

Das Wirkstoffpräparat Blitz Sal-Mett, das KKS in den 1960er Jahren entwickelt hat, dient laut Spezifikation der „Schnellreifung, Rötung und Aromatisierung schnittfester Rohwurst, die mit Nitritpökelsalz hergestellt ist“. Kurz gesagt: Nach drei bis vier Tagen ist die Salami zwar noch etwas weich, aber bereit zum Verzehr. Und hat dank Fermentation auch schon jene angenehm säuerliche Note, die der Salami-Esser schätzt. Die Kongolesen nahmen also „Blitz Sal-Mett“ ebenso mit in ihre ferne Heimat wie eine gehörige Menge anderer Produkte – insgesamt 850 Kilogramm. Und weil die transportiert werden wollten, weil ohnehin noch die eine oder andere Maschine zur Wurstfabrikation gebraucht wurde und weil für das alles schließlich ein Fahrzeug unerlässlich war, ließen die KKSler ihre Kontakte in der Region spielen, so dass nach kurzer Zeit alles beisammen war und die zwei Kongolesen mit ih-

rer Fracht zum Hafen Antwerpen rollen konnten. Im Kongo übrigens hatten die beiden dann noch 1600 Kilometer Landweg vor sich, um in die als Rebellen-Hochburg bekanntgewordene Hauptstadt Goma zu gelangen. „So ein Optimismus – das hat uns schon sehr imponiert“, sagt Thomas Kiemann, als Diplom-Kaufmann bei KKS für Exportgeschäft, Produktentwicklung und Qualitätssicherung zuständig.

Es war gewiss der exotischste Fall von „Business-to-Business“. Was bedeutet: Kunden des Kirchheimbolander Unternehmens sind hauptsächlich Weiterverarbeiter wie Metzgereien (in der Region etwa Klag in Kirchheimbolanden, Gass in Dannenfels und Lommel in Kerzenheim), Fleischfabriken oder FertigproduktHersteller wie „Havita“, für den Salatdressing kreiert wird, oder „Werder Feinkost“, für deren Tomaten-Ketchup KKS diverse Würzungen liefert. „Blitz Sal-Mett“ spielt übrigens auch in klimatisch gemäßigten Zonen eine große Rolle. Denn der Verbraucher will es immer billiger – längere Reifung der Wurst aber bedeutet höhere Kosten.

Der Endverbraucher: Er konnte sich bei KKS in der Marneheimer Straße zwar bisher schon mit Kleinabpackungen von Würzmischungen den Geschmacks-Kick für die heimische Grillparty holen. Mit Tochter Katharina Sauer, die sich seit November ins Unternehmen einarbeitet, rückt er aber stärker ins Blickfeld. Die Diplom-Lebensmitteltechnologin mit zusätzlichem Master-Abschluss in Marketing und Kommunikation richtet eine der bereits erfolgreichen Allround-Gewürzmischungen gezielt auf den Endverbraucher aus. Der soll, wenn auch noch die zugehörige Mini-Streudose fertig ist, die Mischung mit leicht exotischer Note fix zur Hand haben: als Unterwegs-Gewürz. „Das kennt jeder: Man geht irgendwohin zum Essen, merkt, es könnte noch bisschen Pep vertragen, und genau für den wird unser würziger „Crusty Dust“, also „knuspriger Staub“, sorgen“, sagt sie. Testmarkt wird Berlin sein, wo Katharina Sauer gemeinsam mit Kommilitonen auch Ideen um das „verjüngte“ Produkt entwickelt hat. „Karl Konrads Kindeskind“ soll die Produktreihe heißen, an deren Anfang „Crusty Dust“ steht. Das ist nicht nur eine sinnreich-piffige Alliteration, sondern ein Versprechen, das die nächste Familien-Generation im Unternehmen einlösen will.



Die schönsten „Gewürzbilder“ sind im Verkostungsraum zu betrachten. Fast schade, dass die duftenden, farb-sprühenden Zutaten vermisch werden. Aber schließlich geht's ja um den optimalen Geschmack. FOTO: STEPAN

ZUR SACHE

KKS

- Gegründet wurde KKS 1952 von Karl Konrad, nach dessen Tod sein Sohn Karl Dieter Konrad 1971 die Geschäftsführung übernahm. Im Jahr 2000 gab er den Staffeln weiter an seine Tochter Bettina Konrad-Sauer und seinen Schwiegersohn, den promovierten Chemiker Wolfgang Sauer, der das operative Geschäft leitet. Mit Tochter Katharina Sauer trat nun die vierte Generation ins Unternehmen ein.
- Aktuell hat KKS 32 Mitarbeiter, die rund 800 Produkte herstellen: Wirkstoffpräparate, Würzungen, Conveniencegewürze. Die Jahresproduktion liegt bei 2000 Tonnen.
- Mit 50:50 beschreibt Wolfgang Sauer das Verhältnis von Deutschland- und Exportgeschäft. KKS-Produkte gehen in rund 20 Länder. Dabei gilt: Andere Länder – andere Geschmäcker. Jüngste Erfolgsgeschichte: Geschäftskontakte mit Lettland. (bt)



Prokurist Horst Schäffer ist seit 48 Jahren KKS verbunden und mit 68 Jahren immer noch gern im Unternehmen. Mit Katharina Sauer, Urenkelin des Firmengründers, kontrolliert er die Produktqualität. FOTO: STEPAN

Einjährigen-Einzug am Eichenwäldchen

KRIEGSFELD: 40-jähriger Kindergarten bereitet sich auf neue Herausforderung vor – Wieder drei Gruppen

Die Kindertagesstätte „Eichenwäldchen“ feiert in diesem Jahr einen runden Geburtstag: Sie besteht 40 Jahre. Eröffnet wurde sie am 1. Oktober 1973. Aktuell trifft das Betreuerteam unter Leitung von Jenny Knirsch Vorbereitungen für die Aufnahme der Einjährigen.

Die Kita liegt am Ortsrand von Kriegsfeld, direkt neben der Grundschule. „Wir haben momentan 46 Kinder in unserer Einrichtung, 20 Jungen und 26 Mädchen“, berichtet Erzieherin Meike Kaufhold. 32 Kinder kommen aus Kriegsfeld, 14 aus Mörsfeld. Momentan betreue das Kita-Team, das aus sechs Erzieherinnen und einem FSJler besteht, zwei Gruppen mit jeweils 23 Kindern. „Leider mussten wir in der jüngsten Vergangenheit eine Gruppe schließen“, sagt Kaufhold. Der Grund: Durch den Bevölkerungsschwund in Kriegsfeld und Mörsfeld in den vergangenen Jahren sei die Anzahl der Kinder sukzessive gesunken. „Bis zu 70 Kinder könnten wir aufnehmen. In den 1990er Jahren hatte die Kita sicherlich ihre höchste Auslastung, weil damals auch noch Oberwieser Kinder unsere Kita besuchten“, berichtet Kaufhold.

Demnächst wird die Kindertagesstätte „Eichenwäldchen“ auch einjährige Kinder aufnehmen. Die Vorbereitungen hierfür sind derzeit in vollem Gange. „Wir nehmen monat-



Der Sommer meint's auch gut mit den Kindern im Kriegsfelder Kindergarten. FOTO: STEPAN

lich Kinder auf und sind natürlich alle gespannt auf die Arbeit mit den Einjährigen“, sagt Kaufhold.

Der Kriegsfelder Ortsbürgermeister Uwe Ullrich betont, dass das Thema in der Gemeinde derzeit eine große Rolle spiele. „Es gab schon fünf Anfragen. Die Kinder sind aber erst im September ein Jahr alt“, sag-

te Ullrich auf Anfrage der RHEINPFALZ.

Ab 1. August haben die Eltern einen Rechtsanspruch auf Betreuung ihres Kindes ab dem vollendeten ersten Lebensjahr in einer Kita. Ullrich verriet: „Es wird dann wieder drei Gruppen geben, personell wird auch aufgestockt. Die Raumauftei-

lung wurde neu strukturiert.“ Bei der kommenden Ratssitzung soll auch beraten werden, ob die Kriegsfelder Kita, die derzeit von zwölf bis 13 Uhr eine Mittagspause einlegt, in Zukunft ein echter Ganztageskindergarten wird. „Das müssen wir nach der Aufnahme der Einjährigen diskutieren“, sagt Ullrich. (rgb)

BLAULICHT

Gegen Fahrbahnteiler geprallt und geflüchtet

BISCHHEIM. Ein bislang unbekannter Autofahrer war auf der L 386 aus Richtung Flornborn in Richtung Kirchheimbolanden unterwegs, als er in Höhe der Kupfermühle auf einen Fahrbahnteiler prallte und ein Verkehrszeichen vollständig demolierte. Bei seinem Wagen dürfte es sich um ein silberfarbenes Fahrzeug handeln, das durch den Aufprall vorn links erheblich beschädigt wurde. Wie die Polizei mitteilt, wurde der Unfall erst gestern gemeldet, er dürfte sich aber bereits vor dem 15. Juli ereignet haben. Die Polizei bittet um Hinweise unter Telefon 06352 911-0.

Motorradfahrer fliegt aus Linkskurve – Sozia verletzt

KERZENHEIM. Auf der K 78 von Kerzenheim Richtung Rosenthal kam am Mittwoch gegen 18.30 Uhr ein Motorradfahrer in einer Linkskurve von der Fahrbahn ab. Dabei stürzte seine Mitfahrerin vom Motorrad, überschlug sich mehrfach und zog sich mehrere Verletzungen zu.

Frontscheibe von Auto zerkratzt

GÖLLHEIM. Unbekannte haben am Mittwoch gegen 11 Uhr die Frontscheibe eines in der Hauptstraße geparkten Wagens zerkratzt. Der Sachschaden liegt laut Polizei bei mehr als zweitausend Euro.