



MERZIG

Moderne Wohlfühl-Stadt
im Äppel-Valley

Echt herzig, dieses Merzig!

Die sympathische Vierz-Metropole am Fuße des Saargaus bietet seinen Besuchern Erlebnis pur zwischen Hafen-Idylle, Gastro-Genuss, Kultur und Natur. TOP hat sich für Sie im „grünen Kreis“ umgesehen ...

Foto: Dany & Philippe Koren

Eines der Wahrzeichen Merzigs: die Kreuzbergkapelle aus dem Jahre 1858

HISTORISCHE FASSADEN



Das Merziger Stadthaus



Das Marx-Staadte Bürgerhaus in der Poststraße war früher Hauptsitz der Saarfürst Brauerei. Das unter Denkmalschutz stehenden Gebäude ist 1772 erbaut und zählt zu den historisch bedeutendsten Bauwerken der Stadt Merzig

VERWINKELTE GASSEN



Familienfreundliche Fachgeschäfte: Blick in die Merziger Fußgängerzone



Merziger Gastlichkeit traditioneller Art: das Hälftenhaus



Pfarrgarten der Kirche St. Peter

... UND EINE MODERNE MITTE!



Moderne Zeiten: Die „Neue Mitte“ in Merzig soll künftig moderne Büros und einen Drogeriemarkt beherbergen

HEULENDE WOLFE



Der „Wolfspark Werner-Freund“ zieht Touristen aus aller Welt an



Links? Rechts? Oder doch lieber geradeaus? Die Maisalm ist ein 30.000 m² großes Labyrinth, bestehend aus 70.000 Maispflanzen. Für den Parcours benötigten die schnellsten Gäste rund 25 Minuten, andere hingegen zwei Stunden. Ein Freizeitspaß für Jung und Alt

VERSCHLUNGENE PFADE



Ganz schön ausgefeilt! Das Feinmechanische Museum Fellenbergmühle stellt heute eine industriegeschichtliche Rarität dar

ALTES HANDWERK



city optikhaus
christian brück

POSTSTRASSE 17 | 66663 MERZIG
TELEFON: 0 68 61-7 47 07
INFO@CITY-OPTIKHAUS.DE



24/7 CITY-OPTIKHAUS.DE

TANZENDE FONTANEN

Der Merziger Stadtpark im Herzen der Kreisstadt bietet ein sehr großes und vielfältiges Angebot, um einen Augenblick zu verweilen und zu entspannen. Besonders stimmungsvoll – besonders am Abend: der große Brunnen mit seinen beleuchteten Wasserfontänen

Kunst im grünen Bereich: Steine an der Grenze

MAGISCHE SKULPTUREN

Blühendes Leben im „Garten der Sinne“

SINNLICHE STILLE



Seit über 30 Jahren Ihr kompetenter Partner in Sachen Systemverpackungen

Dörrmühle 4-8 • 66663 Merzig
Tel.: +49 6861 / 93991 – 0 • Fax: +49 6861 / 93991 – 20
Mail: info@kleemann-gmbh.de • www.kleemann-gmbh.de

REICHE ERNTEN

Der Stoff, aus dem die Apfelweine werden... Nach der Apfelernte produzieren viele heimische Betriebe ihren Viez in Eigen-Regie und sorgen durch verschiedenste Variationen für eine Vielfalt mit ganz besonderen Geschmackserlebnissen

Gut Wiesenhof



Ihre Geschichte.
Ihr Moment.
Ihre Location.

Herrschaftliches Ambiente
zum Feiern und Wohlfühlen.



Wahrzeichen der Stadt. Dieser große Stahl-Äpfel ziert seit zwei Jahren den Eingangsbereich der Merziger Stadthalle. Als Symbol für die Region hat der Georgier David Mcheidse die Skulptur kreiert – auf Initiative der Träger des Viezfestes anlässlich des 50. Geburtstag der Traditionsfeier

KNACKIGE ÄPFEL

VOLLE GLÄSER

Köstlich. Herzig. Und gesund. Viez ist ein aromatischer Apfelwein mit wenig Alkohol. Eine Spezialität, die auch die Region rund um Merzig seit Jahrzehnten prägt - vom Anbau der Äpfel auf Streuobstwiesen, der Herstellung des Apfelsaftes bis hin zum Kellern des Weines

christ

THE ART OF CATERING

Christ Party & Catering GmbH
+49 6831 50075 0
info@christ-catering.de

Wir freuen uns
auf Ihre Anfrage!

www.gutwiesenhof.de



WEITE HORIZONTE

Sieben Naturschutzgebiete liegen im Bereich der Kreisstadt Merzig. Sie haben eine Gesamtfläche von 193 ha, was stolze 1,8 Prozent des gesamten Stadtgebietes (108 km²) ausmacht. Sie alle sind Bestandteil eines europaweiten Netzes von Schutzgebietsflächen mit dem Namen Natura 2000

SCHÖNE YACHTEN

Down by the River... Der Yachthafen Merzig/Saar verfügt über 200 Liegeplätze. Nicht nur seine günstige Lage macht ihn zu einem idealen Standort. Zum einen bettet sich der Hafen in die idyllische Landschaft des nordwestlichen Saarlandes ein und man erreicht durch die Saarschleife bei Mettlach auf schnellstem Weg die Mosel als Großschiffahrtsstraße

SPORTLICHE TOUREN

Fest im Sattel... durch das schöne Saartal. Die jährliche „SaarPedal“ - ein autofreier Erlebnistag für Jung und Alt erfreut sich immer größerer Beliebtheit

Lage, Lage, Lage! Nirgends sonst bewahrt sich diese alte Immobilien-Weisheit mehr als in Merzig. Ja, die Kreisstadt liegt tatsächlich mittendrin – im grünen Herz des Dreiländerecks. Im Herzen Europas. Und kurioserweise exakt zwischen Saarbrücken, Trier, Luxemburg und Metz. Zu jeder dieser Städte sind es genau 50 Kilometer.

Wir sind zu Besuch in Merzig. 17 Stadtteile. Rund 30.000 Einwohner. 178 Meter über dem Meeresspiegel. 108 Quadratkilometer Fläche. Davon 80 Prozent Natur! Merzig ist – laut Eigenwerbung – „die Stadt mit mehr Möglichkeiten“.

Ach, hätte der Kaiser Valentinian noch erleben können! Der römische Regent hatte die Stadt im Jahre 369 unter dem Namen „Mansio praedium Martiacum“ gründen lassen. Heute würde Seine Majestät beim Bummel durch die Fußgängerzone sicher große Augen machen. Der Kaiser würde sich die royale Nase an den schönen Schaufenstern der vielen familienfreundlichen Fachgeschäfte platt drücken, würde mit wilden Wölfen um die Wette heulen, auf Schusters Rappen die Merziger Wanderwege erkunden, durch den Garten der Sinne lustwandeln – und sich am Ende eines langen Tages mit Marcus Hoffeld auf ein Glas Vies in einem der vielen geselligen Lokale treffen.

Hoffeld, seit acht Jahren Bürgermeister, ist ein Merziger Eigengewächs und kennt seine Heimatstadt wie seine Westentasche. Kein Wunder: Seit seiner Geburt vor 48 Jahren lebt der Lokalpolitiker im „grünen Kreis“. Bereits als junger Steppke hat er im Fußballverein von Hilbringen den eigenen Strafraum verteidigt, war später im Vorstand der SpVgg Merzig. Noch heute ist er im Tennisclub und als Läufer bei der LV Merzig aktiv. Doch viel lieber als über seine eigene Person spricht Marcus Hoffeld über seine Heimatstadt. Zum Beispiel über die Markthalle, das aktuell größte und wichtige Projekt im Herzen der Innenstadt. Ein Gebäude im Ensemble der ehemaligen Brauerei, das viele Jahre so gut wie leer stand und immer mehr zerfiel. Neulich rückten die Abriss-Bagger an und machten das Gelände platt. Nun entsteht

an dieser Stelle ein attraktiver, moderner Neubau mit Büros, Wohnungen und einer großen Drogerie. Bereits nächstes Jahr soll die „Neue Mitte Merzig“ eingeweiht werden.

Überhaupt scheint sich in der Region viel zu tun. „Wir wollen Merzig noch lebenswerter, liebenswerter und moderner machen“, erzählt Hoffeld – und schiebt sogleich ein sprichwörtlich leuchtendes Beispiel hinterher: den Stadtpark. Hier wurden kürzlich neue, illuminierte Wege angelegt. Überdies freuen sich die Merziger über die Eröffnung eines Holiday INN Express-Hotels und den Neubau der BARMER-Hauptverwaltung. Die Krankenkasse schafft 250 Arbeitsplätze – gut für die ländliche Region.

Nicht zu vergessen: das neue Gewerbegebiet „Oberst Haardt“ – in Kooperation mit der Gemeinde Mettlach. Erschlossen wird das 6,7 Hektar große Gelände durch die Landesentwicklungsgesellschaft Saar, kurz LEG. Ersten Firmen haben sich bereits angesiedelt.

Auch in Sachen Tourismus weiß „Saarlands größte Äppelkischd“ zu punkten. Ein ganzes Band interessanter Sehenswürdigkeiten zieht sich vom historischen B-Werk Besseringen über den Garten der Sinne, die Kreuzbergkapelle, die romanische Basilika St. Peter, die Museen der Innenstadt und den Stadtpark bis hin zur Saar und dem Sport- und Freizeitpark in den Saarwiesen. Dort – in unmittelbarer Nachbarschaft zum größten, freistehenden Kletterpark Europas – steht „DAS BAD“, in dem der gesunde Quell der Bietzener Heilquelle die Lebensgeister weckt. Erst kürzlich wurde die Wellness-Adresse vom Online-Portal Check24.de als beste Therme des Saarlandes geadelt.

Ein „Must see“ ist der weltbekannte „Wolfspark Werner-Freund“, in dem zurzeit süße Wolfswelpen leben. Schnüren Sie doch mal die Wanderstiefel und erkunden Sie den Wolfsweg. Die Gegensätze auf dieser 10-Kilometer-Route könnten

kaum größer sein: Im Merziger Kammerforst dem schaurig-schönen Geheul des Isegrim lauschen – und später im Garten der Sinne die meditative Stille genießen. Interessant und imposant zugleich ist das Natur-Kunstwerk „Steine an der Grenze“ – ein Gesamtkunstwerk, bestehend aus 36 Bildhauer-Skulpturen.

Sie möchten „Merzig on the Rocks“ erleben? Dann empfiehlt sich der fast 19 Kilometer lange Premiumwanderweg „Der Bietzberger“. Auch die Pedalritter kommen rund um Merzig auf ihre Kosten. Die traumhaft schönen E-Velo-Routen erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Apropos Radfahren. Bei 17 Stadtteilen nimmt das Thema „Mobilität“ natürlich einen besonderen Stellenwert ein. Marcus Hoffeld möchte daher die Radwege weiter ausbauen.

In Sachen Bühnenkunst bietet die Stadt in Zusammenarbeit mit dem Kulturzentrum Villa Fuchs den Merziger Kindersommer und Kultursommer an – ein buntes, kulturelles, kostenloses Freiluft-Programm für Groß und Klein. Nicht zu vergessen: der Blumenmarkt, der Markt der Köstlichkeiten, der Mondscheinmarkt und das Merziger Viefest.

Eine herausragende Bedeutung für das kulturelle Leben der Stadt hat auch der Zeltpalast. Hier unweit des Merziger Yachthafens präsentiert Impresario Joachim Arnold seit nunmehr 30 Jahren hochkarätige Musicals, Opern und Konzerte.

Ja, es gibt viel zu erleben und zu entdecken in und um Merzig. Auf den Bühnen der Stadt, in der City, auf den Wegen durch die Natur, in den Fachgeschäften und den zahlreichen geselligen Lokalen. Willkommen im Äppel-Valley! ■

stilecht
BRAUTCOUTURE



Brautkleider für moderne, stilechte Frauen, die das Besondere lieben.
Bequem, leicht, besonders, Du!



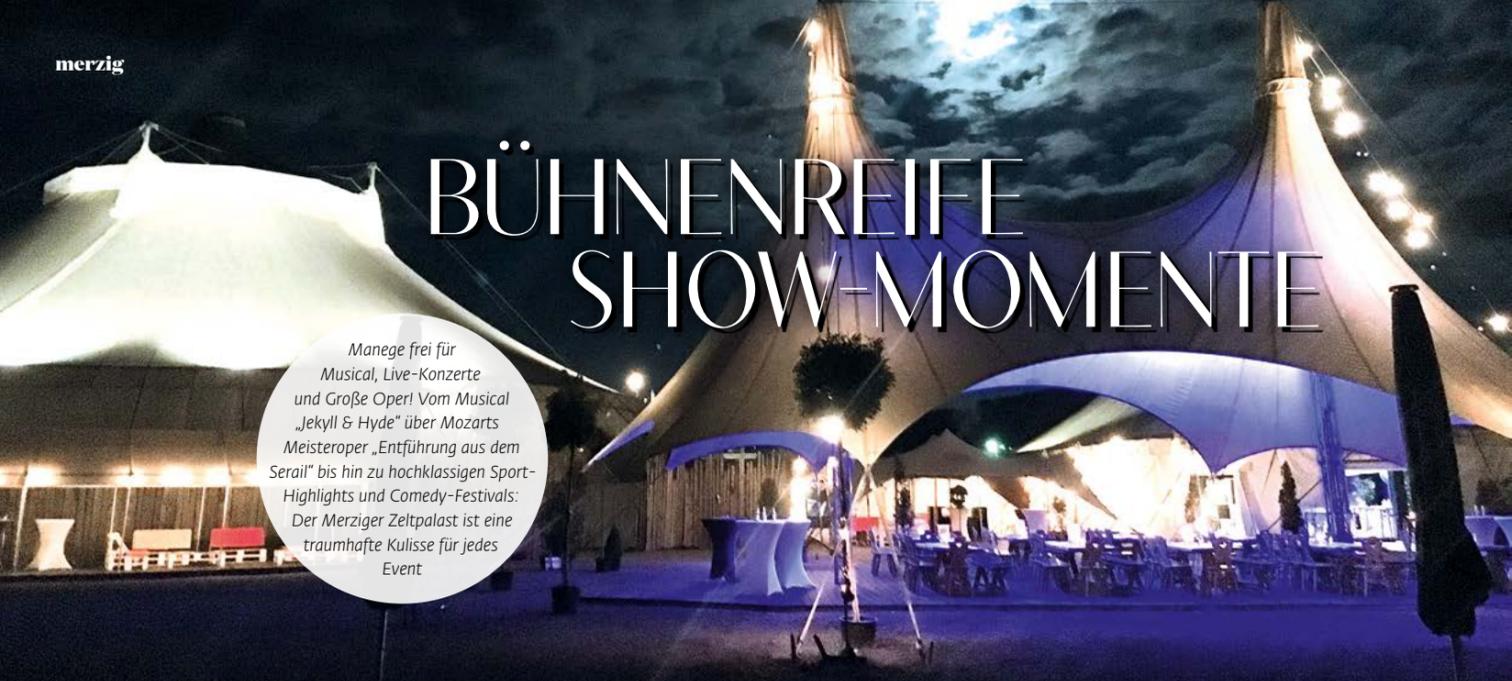
Stilecht-Brautcouture | Bahnhofstr. 24 | 66663 Merzig
Telefon: +49 (0)6861 - 9125351
E-Mail: info@stilecht-brautcouture.de



www.stilecht-brautcouture.de

BÜHNENREIFE SHOW-MOMENTE

Manege frei für Musical, Live-Konzerte und Große Oper! Vom Musical „Jekyll & Hyde“ über Mozarts Meisteroper „Entführung aus dem Serail“ bis hin zu hochklassigen Sport-Highlights und Comedy-Festivals: Der Merziger Zeltpalast ist eine traumhafte Kulisse für jedes Event



ZELTPALAST | merzig

HIER FEIERN GROSSE FIRMEN UND GROSSARTIGE MENSCHEN.

HEILENDE QUELLEN

Schluck für Schluck ein gesunder Genuss! Das Natrium-Kalzium-Chlorid-Wasser kann an der Bietzener Heilquelle kostenlos getrunken werden. Zusätzlich lädt der kostenlose Bodenschatz in DAS BAD und in der Saline zum Verweilen und Entspannen ein



HIMMLISCHE HOCH-GEFÜHLE

Das Höchste der Gefühle - für kleine und große Abenteurer! Mit einer Mastanlage von über 22 Metern Höhe setzt der Kletterhafen neue Maßstäbe in Europa und garantiert mit seinen 10 verschiedenen Parcours Spaß und Adrenalin für die gesamte Familie



www.zeltpalast-merzig.de
info@musik-theater.de



Patrick Jann (Franz Martz & Söhne Private Treuhand)

„Verlässlicher Partner für vermögende Kunden!“

Werte erhalten. Vermögen gestalten. Und das eigene Portfolio mit bestmöglicher Performance fit für die Zukunft machen: Darauf ist die Franz Martz & Söhne Private Treuhand in Saarbrücken spezialisiert. Ein renommiertes Family Office, vielfach ausgezeichnet – und stets offen, das eigene Team mit integren und erfahrenen Finanz-Experten weiter zu verstärken. Patrick Jann, Geschäftsführer von Saarlands größtem unabhängigen Vermögensverwalter, gewährt uns im TOP-Gespräch spannende Einblicke in die Welt der Finanzen.



Mit adidas-Sohlen begann die Erfolgsgeschichte bei frammas: Patrick Jann, Geschäftsführer von Franz Martz & Söhne Private Treuhand mit einem der legendären Drei-Strifen-Schuhe

Herr Jann, es heißt: „Drei Dinge treiben den Menschen zum Wahnsinn. Die Liebe, die Eifersucht und das Studium der Börsenkurse“. Können Sie diesen Satz aus dem Mund des großen Ökonomen John Keynes unterschreiben?

Patrick Jann: In Sachen Liebe und Eifersucht mag ich nicht widersprechen. Was die Börsenkurse betrifft, da rate ich dringend zu einem kühlen Kopf - und zu guten Beratern!

Seit elf Jahren sind Sie Geschäftsführer der „Franz Martz & Söhne Private Treuhand“, einer 100%igen Tochtergesellschaft der frammas-Gruppe. Wer ist frammas?

frammas ist – um es bildhaft auszudrücken – ein Unternehmen, das Weltmeister hervorbringt, aber selbst auf leisen Sohlen wandelt.

Wie ist das zu verstehen?

frammas ist ein typischer „Hidden Champion“ der Region. 1948 in Pirmasens gegründet, produzierte der Familienbetrieb zu-

nächst Leisten und Sohlen. Schnell wurde Adi Dassler, Gründer von Adidas und Schwiegersohn von Franz Martz, einer der wichtigsten Auftraggeber. Das „Wunder von Bern“ war somit auch ein Erfolg der frammas. Auch heute sind die besten Fußballer der Welt auf frammas-Sohlen unterwegs – von Cristiano Ronaldo bis Lionel Messi. Alle namhaften Sportartikel-Hersteller – von Adidas bis Nike, von New Balance bis Reebok – statten ihre Schuhe mit frammas-Produkten aus. Das Unternehmen ist heute weltgrößter Zulieferer in dieser Industriekette und beschäftigt aktuell mehr als 3.000 Menschen.

Und wozu braucht es eine eigene Treuhand?

Die Unternehmerfamilie hat frühzeitig erkannt, dass sie glaubhafte, unabhängige Beratung für sich nur garantieren kann, wenn sie Interessenkonflikte ausschließt. Hierzu hat sie dann eigene Experten eingestellt und ein eigenes Family Office gegründet.

In der Finanzmarktkrise 2008 wurde dann aus dem persönlichen und beruflichen Umfeld der Gesellschafter der Wunsch herangetragen, sich dem erfolgreichen Family Office anzuschließen. Familie Martz beschloss daraufhin, mit der Gründung der Treuhand die Dienstleistung, die sie für sich selbst geschaffen hatte, 1:1 auch externen Mandanten anzubieten. Hierzu gehören sowohl Privatpersonen, Unternehmer und Unternehmen als auch Stiftungen oder Verbände.

Welche Philosophie steht dahinter?

Langfristigkeit, Nachhaltigkeit und gegenseitiges Vertrauen. Es geht nicht darum, Luftschlösser zu bauen, Stabilität und Kontinuität sind das Maß aller Dinge. Näheres dazu haben wir auf unserer Website www.framas-treuhand.com beschrieben.

Wo steht das Family Office heute?

Mit unserem Angebot einer bankenunabhängigen Honorarberatung, verbunden mit erstklassigen Dienstleistungen, konnte unsere Gesellschaft rasch an Mandaten und betreutem Vermögen wachsen. Zugleich verstärkten wir unser Team im Laufe der Jahre durch Ursula Klotz, Jürgen Denne und Andreas Wellner. Anfang April dieses Jahres sind Elke Förch und Dirk Brenner zu uns gestoßen. 2015 bezogen wir neue Büros in der Faktoreistraße 4 im Haus der Ärzte – direkt gegenüber der Congresshalle. Heute zählen wir für vermögende Kunden zu den ersten Adressen im Südwesten.

Was unterscheidet Ihre Vermögensverwaltung von der konventionellen Bankberatung?

Der Unterschied liegt vor allen Dingen in der hundertprozentigen Transparenz und der Interessengleichheit mit unseren Mandanten. Dies behaupten zwar alle, aber da wir ausschließlich vom Mandanten honoriert werden und uns Vertriebsanreize oder Vorgaben fremd sind, ist dies bei uns garantiert. Bei uns bekommt der Mandant sogar die Bestandsprovisionen bei Investmentfonds auf sein Konto ausgezahlt, damit wir völlig unabhängig im Denken und Handeln sind. Da wir auch keine Einstiegs- oder Ausstiegskosten oder lange Kündigungsfristen haben, sind wir auf ein Ziel fokussiert: den zufriedenen Mandanten.

Wird man bei der „Franz Martz & Söhne“ individueller betreut?

Klares Ja! Bei uns gibt es nichts von der Stange. Jeder Auftrag ist einzigartig, da-

her hat auch der Mandant Anspruch auf ganz individuelle Beratung. Wir fertigen dem Mandanten eine Art Maßanzug, der perfekt auf ihn zugeschnitten ist.

Ihre Leistungen sind dann wohl entsprechend teuer ...

Keineswegs. Wir definieren uns nicht über den Preis, vielmehr steht die Qualität unserer Arbeit im Vordergrund. Dennoch zahlt ein Mandant der Treuhand unterm Strich meist weniger als bei einer üblichen Bankbetreuung, wenn man alle offenen und versteckten Kosten und Gebühren einrechnet.

Ab welcher Vermögensgröße kann ich bei Ihnen Kunde werden?

Ab 500.000 Euro können wir individuelle Verwaltungsmandate sinnvoll darstellen. Ab dieser Größe können wir kostengünstig ausreichend breit diversifizieren und das Risiko minimieren. Unsere Fondslösungen bieten wir ohne Ausgabeaufschläge und etwaige Depotgebühren ab 100.000 Euro an.

Setzen Sie bei Ihren Anlage-Strategien auf schnelle Erfolge oder auf Langfristigkeit?

Wir sind keine Spekulanten, die Luftschlösser bauen. Wir stellen das Vermögen unserer Mandanten lieber auf ein solides Fundament. Gerade in Krisenzeiten wie diesen fühlen wir uns durch die jahrelange Treue unserer Mandanten bestätigt und freuen uns, dass wir weiterempfohlen werden.

... und offensichtlich ausgezeichnete Arbeit leisten, wie unabhängige Branchen-Experten bestätigen.

Genau! Vom Wirtschaftsmagazin Capital wurde unser Haus bereits drei Jahre in Folge als „Top-Vermögensverwalter“ in den Kategorien „ausgewogene Anlagestrategie“ und „chancenorientierte Anlagestrategie“ prämiert. Auch die „Wirtschaftswoche“ bescheinigt uns Top-Leistungen. Mit unserem Fonds Family Office Fund I wurden wir von den Experten in der Kategorie „ausgewogen“ in den Jahren 2020, 2021 und 2022 zu „besten Vermögensverwaltern“ gekürt. 2022 landete unser Fonds auf Rang 6 von über 400 untersuchten Fonds. Die renommierte Ratingagentur Morningstar verlieh dem Family Office Fund I 4 Sterne. Den Family Office Fund II und unseren Allwetter-Fonds „4 Jahreszeiten“ zeichnete Sie mit der Höchstnote von 5 Sternen aus. Damit gehören diese Fonds zu den besten 10 Prozent Ihrer Klasse.



Erfahrung, Kompetenz und solides Handeln. Das Team von Franz Martz & Söhne kümmert sich um vermögende Kunden: Jürgen Denne, Dirk Brenner, Klaus Müller und Christian Baus

„An der Börse ist ein kühler Kopf gefragt – nicht das Bauchgefühl!“

Patrick Jann

Worin liegt die besondere Stärke Ihrer Gesellschaft?

Wir sind in unserer Entscheidungsfindung völlig frei. So nutzen wir das Reservoir von vielen renommierten Partnern, Vermögensverwalter-Kollegen und Banken. Bei den Anlagen wählen wir aus dem riesigen Angebot die aus unserer Sicht besten Investitionsmöglichkeiten aus.



Franz Martz & Söhne Private Treuhand

Individuelle Vermögensverwaltung auf höchstem Niveau – dafür steht die Franz Martz & Söhne Private Treuhand in Saarbrücken. Das Family Office des weltweit agierenden Sportartikel-Zulieferers frammas mit Hauptsitz Pirmasens ist mittlerweile Saarlands größter, unabhängiger Vermögensverwalter.

Auch wenn unser Hauptfokus in der Vermögensverwaltung liegt, betreiben wir auch weiterhin Vermögensberatung. Ein Bereich, aus dem sich die Banken zunehmend zurückziehen. Dabei gibt es genug Mandanten, die selbst entscheiden wollen, aber einen Sparringspartner auf Augenhöhe suchen. Daneben erfüllen wir auch viele andere Aufgaben für Mandanten. Sei es die Auswahl und Überwachung von anderen Vermögensverwaltern, Finanzierungsberatung oder Fondskonzeption.

Hier arbeiten wir mit ausgezeichneten Adressen wie ODDO BHF, Flossbach von Storch, Julius Bär, DAB BNP Paribas, UBS und allen namhaften Geschäftsbanken zusammen. Unseren Mandanten stellen wir unser regionales und internationales



Bestnoten: Die Treuhand-Gesellschaft wurde schon vielfach ausgezeichnet

„Wir bauen keine Luftschlösser. Sondern solide Fundamente.“

Patrick Jann

„Die Nähe zu unseren Mandanten ist uns wichtig. Deswegen sind wir in Saarbrücken ansässig!“ Patrick Jann

Netzwerk zur Verfügung. So können Unternehmen, die im südostasiatischen Raum Fuß fassen möchten, gerne von unseren Erfahrungen und Kontakten profitieren.

Stichwort „Sicherheit“: Welche Schutzmechanismen gewährleisten, dass die Vermögen Ihrer Mandantschaft sicher verwahrt werden?

Die Konten und Depots unserer Mandanten werden ausschließlich auf deren eigenen Namen bei der gewünschten Depotbank geführt. Wir erhalten lediglich eine eingeschränkte Verwaltungsvollmacht, können aber zum Beispiel ohne Unterschrift des Mandanten kein Geld überweisen. Ansonsten sind die Mandanten genauso gestellt wie die Kunden der Bank. In diesem Punkt also „keine Kompromisse“. Im Gegenteil! Wenn der Mandant sich wegen der Depotbank sorgt, können wir den Wechsel innerhalb von Tagen organisieren, ohne dass er uns als seinen langjährigen Berater verliert.

Mit welchen Depotbanken arbeiten Sie vorwiegend zusammen?

Bei der Auswahl der Depotbanken legen wir größten Wert auf Qualität. Dabei arbeiten wir mit namhaften Adressen zusammen und nutzen die gesamte Infrastruktur renommierter Privat-, Groß- und Direktbanken, wo wir besonders günstige Konditionen für unsere Mandanten ausgehandelt haben.

Wie setzt sich Ihr Team zusammen? Wie viel Vermögen verwalten Sie?

Für unsere Mandantschaft sind derzeit neun hochqualifizierte Mitarbeiter tätig. Zu unserem Team zählen sechs Berater bzw. Portfoliomanager sowie Mitarbeiter

im administrativen Bereich. Alle Entscheidungsträger verfügen über mindestens 25 Jahre Erfahrung am Kapitalmarkt. Aktuell managen wir ein Vermögen über 250 Millionen Euro.

Gerade wir Deutschen scheuen Risiken. Was spricht gegen diese Sparbuch-Mentalität?

Allein schon wegen der aktuellen Inflation rate ich dringend dazu, sein Vermögen auf Grundlage einer klaren Strategie pro-aktiv zu managen, im besten Fall gleich in professionelle Hände zu legen.

Unsere Family Officer verfügen über jahrzehntelange Erfahrung aus ihrer Tätigkeit in Groß- und Privatbanken. Diese Experten stehen für Professionalität und Qualität im Umgang mit Vermögen und sie verfügen über das nötige Fingerspitzengefühl in der Einschätzung der internationalen Kapitalmärkte. Unser technisch hoch entwickeltes Portfoliomanagement- und Reporting-System stellt eine jederzeitige Risikoüberwachung sicher. In Verbindung mit unseren externen unabhängigen Researchquellen ermöglicht dies die besten Anlage-Entscheidungen für das Vermögen unserer Mandanten.

Der legendäre Aktien-Guru André Kostolany hat mal gesagt: Börsen-Erfolg ist eine Kunst und keine Wissenschaft. Stimmen Sie dem zu?

Nicht ganz: Wer nur subjektiv aus dem Bauch heraus handelt, kann schnell eine Bruchlandung hinlegen. In unserer Treuhand-Gesellschaft orientieren wir uns lieber nach rationalen, objektiven Kriterien. Diese Form von selbst verordneter Sachlichkeit mag langweilig und konservativ klingen, begrenzt jedoch die Risiken.

Warum haben Sie sich im Jahr 2014 für den Standort Saarbrücken entschieden?

Der Großteil unserer Mitarbeiter, darunter auch ich selbst, stammt aus dem Saarland – und Saarländer sind naturgemäß sehr heimatverbunden. In der Landeshauptstadt sind überdies viele wichtige Firmen ansässig – ein guter und zentraler Ort für unsere Tätigkeit. Unsere Mandanten stammen vorwiegend aus dem Saarland,



Bundesverfassungsrichter Peter Müller, ehemaliger Ministerpräsident des Saarlandes, spricht auf Einladung der Franz Martz & Söhne Private Treuhand am 5. Oktober im Saarbrücker Schloss

der Moselgegend, der Vorderpfalz sowie dem Rhein-Neckar-Raum. Wir sind also aus allen Himmelsrichtungen gut erreichbar – und fahren auf Wunsch auch zu einzelnen Mandanten.

In Saarbrücken haben Sie bereits zu mehreren interessanten Veranstaltungen eingeladen mit bekannten Referenten wie Ex-Bundespräsident Christian Wulff, Olympiasieger Matthias Steiner und dem langjährigen „heute journal“-Moderator Dr. Claus Kleber. Sind weitere Events geplant?

Ja. Wir freuen uns, dass Peter Müller, unser ehemaliger Ministerpräsident und aktueller Bundesverfassungsrichter, für den 5. Oktober im Saarbrücker Schloss zugesagt hat.

Ihre Image-Broschüre ist mit schnittigen Segel-Yachten illustriert. Ist Segeln Ihre Passion?

Dafür fehlt mir leider die Zeit. Die Fotos haben eher symbolischen Charakter. Wir halten für unsere Mandanten Kurs, auch wenn's an der Börse mal stürmisch zugeht. Und: Eine Yacht lässt sich schneller und flexibler manövrieren als ein Supertanker.

Herr Jann, vielen Dank für das informative Gespräch!



Im Gespräch: Treuhand-Geschäftsführer Patrick Jann, TOP-Chefredakteur Sylvio Maltha

THE STAR IS REBORN



Der neue Mercedes-AMG SL. Die Neuaufgabe der Ikone kehrt zu ihren sportlichen Wurzeln zurück. Der SL wurde von Mercedes AMG entwickelt und ist erstmals mit Hinterachslenkung und dem vollvariablen Allradantrieb AMG Performance 4MATIC+ erhältlich. Damit bringt er seinen dynamischen Charakter präzise auf die Straße. Luxus trifft auf Performance. Jetzt Probe fahren.

Mercedes-AMG SL 63 4MATIC+ | WLTP: Kraftstoffverbrauch kombiniert: 13,0–12,5 l/100 km, CO₂-Emissionen kombiniert: 294–282 g/km.1

1 Die angegebenen Werte sind die ermittelten WLTP-CO₂-Werte i. S. v. Art. 2 Nr. 3 Durchführungsverordnung (EU) 2017/1153. Die Kraftstoffverbrauchswerte wurden auf Basis dieser Werte errechnet.



AMG

Anbieter: Mercedes-Benz Group AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart
Partner vor Ort: Torpedo Garage Saarland GmbH

und Mercedes-Benz sind Marken der Mercedes-Benz Group AG.

Torpedo Garage Saarland GmbH, Untertürkheimer Str. 1, 66117 Saarbücken | Neunkirchen | Saarlouis | St. Wendel
Tel.: 0681 507-0 | Mail: dialog@torpedo-gruppe.de | www.torpedo-gruppe.de

TORPEDO GRUPPE



Neue Mitarbeiter willkommen!
Um das Team im 11. Jahr seines Bestehens zu verstärken, freut sich die Franz Martz & Söhne Private Treuhand derzeit auf Bewerbungen erfahrener, kompetenter Finanz-Experten.

Kochende Leidenschaften



Mediterrane Momente bei MIORI: Ministerpräsidentin Anke Rehlinger zauberte bei ihrem Besuch in Brebach-Fechingen ein feines Saltimbocca an Ratatouille mit Tagliatelle auf den Teller

Anke Rehlinger
(Ministerpräsidentin des Saarlandes)

Saltimbocca an Ratatouille mit Tagliatelle

Farfalle, Spaghetti, Penne, Rigatoni: Die handgemachten Pasta-Variationen von miori stammen aus einer der traditionsreichsten Manufakturen Italiens. So verwenden die Pasta-Künstler unweit der Adria-Küste nur erste Qualitäten von proteinreichem Hartweizengrieß, reines Quellwasser und frische Eier freilaufender Hühner. So schmeckt Bella Italia!



Fruchtig. Fein. 100 Prozent italienisch! Diese Datteltomaten stammen von einem kleinen, ländlichen Familienbetrieb und werden ohne Zucker oder Stabilisatoren hergestellt. Ein Allrounder, mit dem einfach jedes Rezept gelingt.



Grauburgunder - MIORI

Der in der Pfalz für MIORI abgefüllte Grauburgunder hat das typische Grauburgunder/Pinot-Aroma von Früchten wie Apfel, Birne und Pfirsich mit einer etwas nussigen Note und ist leicht floral. Seine Farbe ist golden bernsteinfarbig. Passt zu: vielen Gerichten, wie beispielsweise zu Saltimbocca oder Braten mit hellem Fleisch, zu Geflügel, zu Pasta und zu mildem Käse.

Preis bei MIORI: 9,95 Euro pro 0,75l-Flasche.

* Alle exklusiven Wein-Empfehlungen zu den Rezepten von MIORI Brebach-Fechingen



Ob Meersalz aus Hawaii oder Bio-Kräuter der Provence: Bei MIORI haben erlesene Gewürze Tradition. Bereits Annchen Wilhelm, die Großmutter von MIORI Gründerin Nicole V. Wilhelm, führte in ihrem Kolonialwarenladen am Saarbrücker St. Johanner Markt nur beste Kräuter und Gewürze. Nun hat Nicole Wilhelm eine exklusive MIORI Gewürz-Edition entwickelt - gemeinsam mit einer kleinen, aber feinen Gewürz-Manufaktur südlich der Alpen.



Man nehme... Tradition, beste Zutaten, Handwerkskunst und ganz viel Liebe! Nur so gelingt ein Parmesan, der die strengen Auflagen des Consorzio Parmigiano Reggiano erfüllt. Die erstklassigen Qualitäten sind in unterschiedlichen Reifegraden bei miori erhältlich und stammen allesamt aus kleinen Käseereien ländlicher Regionen.



Stilvolles Duo: Dieses Set eignet sich perfekt für Öl, Salz, Zucker oder Milch.



Zum Wohl auf die Genuss-Region Saarland! Ministerpräsidentin Anke Rehlinger wurde von MIORI-Inhaberin Nicole V. Wilhelm und Sommelière Mia Hamoen willkommen geheißen

Rezept

Zutaten

Für das Saltimbocca:

- 4 Kalbsschnitzel *sehr dünn geschnitten*
- 4 Scheiben Parmaschinken *dünn*
- 4 Blätter Salbei *frisch*
- Gehobelter Parmesan, Salz und Pfeffer
- 3 EL Butter *zum Braten*

Für das Ratatouille:

- 2 Stk. Zucchini *mittelgroß*
- je 2 große Paprika *rot & gelb*
- 1 großes Glas Tomaten *geschält*
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 TL Rosmarin *frisch, gehackt*
- je 1 EL Thymian & Salbei *frisch, gehackt*
- 1 TL Zucker *gehäuft*
- 100 ml Olivenöl
- etwas Meersalz & Pfeffer *schwarz, aus der Mühle*
- ½ Tube Tomatenmark

Zubereitung

Saltimbocca: Die Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken (ich nehme auch sehr gerne San Daniele) etwas salzen und pfeffern, den gehobelten Käse bestreuen und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Schnitzel in 3 EL heißer Butter etwa 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Ratatouille: Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gemüsezwiebel grob würfeln. Die Kräuter waschen und hacken. In einer großen Pfanne mit hohem Rand das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten und Paprika zugeben. Etwa 5 Minuten kräftig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren, salzen und pfeffern. Die Kräuter sowie die geschälten Tomaten und den Zucker dazugeben. Den Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen. Wenn nötig etwas Wasser zufügen. Das Gemüse sollte noch etwas Biss haben.



Silke Bahn, Inhaberin „Corpus Vitalis“ in Quierschied, liebt die fernöstliche Küche

Silke Bahn (Corpus Vitalis)

Curry mit Pak Choi & Cashews



Goldener Genuss gefällig?

Bereits seit mehreren Jahren hält miori Original-Currymischungen bereit – von mild bis extra-scharf. Magische Pulver-Variationen für jeden Geschmack. Eine Prise indisch, 100 Prozent authentisch. Für jeden Geschmack! Gesehen bei MIORI.



Malzeit ist Mahl-Zeit! Diese Gewürzmühlen verleihen jedem Gericht die perfekte Würze. Gefertigt aus rostfreiem Stahl, mit stufenlos verstellbarem Keramikmahlwerk. Für Salz, Pfeffer oder andere Gewürze. Erhältlich in verschiedenen Farb-Kombis. Ein weiterer, fröhlicher Blickfang für Tisch und Küche sind diese zeitlos-modernen Edelstahl-Körbe. Ideal für Brot & Brötchen, Obst & Gemüse, Snacks & Süßes. Gesehen bei MIORI.



Soja? Oh ja! Mit der original Soja Sauce von Tomasu wird jedes Gericht zum Gedicht! Ein Tanz der Aromen – nachhaltig hergestellt von vier jungen Gewürz-Enthusiasten aus den Niederlanden. Gesehen bei MIORI.



Von Mörser bis Zitronenpresse:

Mit den passenden Küchen-Helfern macht das Kochen doppelt Freude! Gesehen bei MIORI.

Rezept

Zutaten

- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 3 Paprikaschoten
- 1 Karotte
- 1 Gemüsezwiebel
- Zuckerschoten
- Pak Choi
- 3 EL Sojasauce
- 800 ml Kokosmilch
- 1-2 EL Currypaste (rot)
- Cashewkerne
- 2 Frühlingzwiebeln
- 2 EL Rapskernöl oder Sesamöl
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver (rosenscharf)
- Gemüsebrühe
- Basmatireis

Zubereitung

Hähnchenbrustfilet, Gemüse und Zwiebel klein schneiden. Etwas Öl in die Wokpfanne geben und das klein geschnittene Hähnchenbrustfilet darin scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Das fertig gebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Anschließend Zwiebeln und Gemüse anbraten. Zum Schluss den Pak Choi und die Zuckerschoten hinzufügen. Anschließend das angebratene Fleisch hinzugeben und mit Kokosmilch und etwas Gemüsebrühe ablöschen. Currypaste und Sojasauce hinzufügen und noch etwas köcheln lassen. In einer kleinen Pfanne die Cashewkerne anrösten und kurz vor dem Servieren erst unter das Curry mischen. Mit klein geschnittenen Frühlingzwiebeln anrichten. Dazu passt Basmatireis.



Kühl – mit Stil! So genießen wir unseren Sommerwein am liebsten. Top im Trend: Flaschenkühler aus Beton. Verziert mit amüsanten Bonmots, philosophischen Weisheiten, geistreichen Sprüchen. Passend dazu gibt es diese schöne Gläser-Edition. Gesehen bei MIORI.



Wein Empfehlung*

Azur by MIORI Rosé IGP Maures - Provence

Sobald dieser beliebte Rosé lachsrosa im Glas glitzert, entfaltet er zarte, duftende Aromen von frischen roten und schwarzen Beeren. Am Gaumen ist er leicht, lebhaft und attraktiv, mit reiner Frucht, leicht cremiger Textur und einem knackig, rassigen, fruchtigen Abgang. Seit vielen Jahren füllt der Winzer für miori diesen attraktiven, leichten Rosé zu einem sehr guten Preis-/Leistungsverhältnis ab! Die Weinberge befinden sich im Herzen der Provence, zwischen Saint Tropez und Aix-en-Provence. Der Rosé wird eingeweicht, dann werden der freilaufende Saft und der direkt gepresste Most zusammen kühl vergoren, um einen feinen, eleganten Wein mit einem schönen Ausdruck der Frucht zu erhalten. Der Winzer arbeitet mit Respekt vor Tradition, aber auch moderne Weinbereitungstechniken werden nicht gescheut.

Preis bei MIORI: 7,99 Euro pro 0,75l-Flasche.



Sommerprogramm der vhs
mit vielen Angeboten
in der Sommerzeit



BILDUNGS-ZEIT FÜR MICH:

- Sprachen, mit dabei: Spanisch, Arabisch und Thailändisch
- Bewegung, Entspannung, Tanz
- Ausstellung: joyanimals® – von Tina Paulus
- Wanderungen und Exkursionen
- Kunst und Kultur

www.vhs-saarbruecken.de





Im Glut-Rausch: Anja Winter (proWIN) serviert Spare Ribs vom heimischen Smoker

Anja Winter (proWIN)

Spare Ribs vom Smoker – mit Wassermelonensalat

Jetzt wird's pikant...

Spare Ribs und Steaks auf glühenden Kohlen? Feuer und Flamme für Gambas und Gemüse? Klingt lecker, doch erst die passenden Gewürze machen den Barbecue-Sommer perfekt! Zum Beispiel mit den exklusiven MIORI-Rezepturen „Bio Magic Chicken Rub“ für Geflügel, dem extra-scharfen „Bio Barbecue Spice Rub“ oder dem Bio Barbecue Butchers Hack für alle Hackgerichte.



Serrano? Delicioso!

Spanische Genuss-Momente – an der MIORI-Frischetheke! Das zarte Fleisch des luftgetrockneten Serrano-Schinkens begeistert Feinschmecker in aller Welt. Dank seines milden Geschmacks harmonieren die hauchdünnen Schinken-Scheiben zu allen Gerichten – und krönen – gemeinsam mit feinem Feta Ihren sommerlichen Melonen-Salat.

Auf Messers Schneide

Edle Klingen für passionierte Koch-Künstler! Perfekt für jedes Grillgericht. Made in Germany. Hochwertig verarbeitet. Mit Griffen aus echtem Olivenholz.



Wein Empfehlung*

Primitivo – MIORI

Dieser köstliche Primitivo eines kleinen apulischen Winzers hat das miori-Team begeistert. Der Primitivo ist das Aushängeschild Süditaliens. Er stammt aus alten Weinbergen. In der Nase erkennen wir die duftenden Aromen sonnenverwöhnter Kirschen, Pflaumen, schwarzer Johannisbeeren und Kräuter. Den Gaumen umschmeichelt der weiche, samtige Geschmack von Kirsche, Johannisbeere. Ein Wein, der wunderbar zu Spare Ribs passt aber auch zu andere roten Fleischgerichten – und natürlich Pizza.

Preis bei MIORI: 9,95 Euro pro 0,75l-Flasche.

Rezept

lebensart

Zutaten

- 4 große Racks vom Metzger Ihres Vertrauens
- 3 EL brauner Zucker
- 4 EL Zwiebelpulver
- 3 EL Knoblauchgranulat
- ½ EL Cayennepfeffer (nach Geschmack)
- 2 ½ EL Paprika edelsüß
- ¼ - ¾ EL Rosmarin getrocknet
- ½ TL Salz, Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Chilipulver (nach Geschmack)

Zubereitung

24 Stunden zuvor die Oberseite der Racks mit dem Dry Rub einreiben, die einzelnen Racks jeweils gut in Alufolie wickeln und kühl lagern. 5 Stunden zuvor den Smoker auf 180 °C vorheizen, danach auf 135°C reduzieren und die Racks in der Alufolie drauf legen.

Danach regelmäßig wenden. Nach 3 Stunden: Racks erneut umdrehen und die Fleischseite oben mit einer Glace – bestehend aus Tomatenketchup, Curryketchup, Honig, braunem Zucker, Zitronensaft, Worcestersauce, Salz, Pfeffer, Maggi, Paprikapulver, Senf, Knoblauchpulver, Tomatenmark, Zwiebelpulver, Chilli und Cayennepfeffer – bestreichen, danach alle 30 Minuten drehen und bestreichen. In den letzten 10 Minuten vor Verzehr, den Smoker nochmals auf 180 °C aufheizen. Dazu passt ein Salat aus Wassermelonen-Stückchen, Feta und Serrano-Schinken.



Ei, wie genial!

Er ist Kult. Ein echter Evergreen. Und Garant für den ultimativen Geschmack. „Feuer frei!“ für den Big Green Egg, den original Kamado-Smoker aus bester Keramik. Ob zum smoken, grillen, backen, woken oder räuchern: Der EGG bietet grenzenlose Genuss-Vielfalt für anspruchsvolle Feinschmecker.



**ALTES HOBBY.
NEUER GARTEN.**

Ändert nicht dich, ändert dein Leben.

EURO JACKPOT

DIE CHANCE AUF DEIN TRAUMLEBEN

www.saartoto.de



Gemeinsam *sind wir* Vielfalt!

Das Thema „Diversity“ ist derzeit in aller Munde. Gut so! Denn in einer Gesellschaft, in der Vielfalt, Wertschätzung, Chancengleichheit, Toleranz und Teilhabe unser tägliches Miteinander bestimmen, bleibt kein Platz für Ausgrenzung und Diskriminierung. Mehr denn je gilt es, jeden Menschen – gleich welchen Geschlechts, welcher Religion, welcher sexuellen Orientierung, welcher sozialen Herkunft, welchen Alters, welcher Hautfarbe und welcher körperlichen oder psychischen Verfassung – in seiner Einzigartigkeit zu respektieren und seine Potenziale zu erkennen. Und wie wird Vielfalt im Saarland gelebt? TOP hat sich bei Fachstellen, in Unternehmen, Vereinen und Kulturbetrieben umgehört.

Wer einen Blick in aktuelle Stellenausschreibungen wirft, könnte meinen, unsere Arbeitswelt gleiche dem queer-bunten Bühnenprogramm des European Song Contests. Tatsächlich präsentieren dort viele Konzerne eine Welt, in der Menschen verschiedenen Geschlechts und verschiedener Herkunft fröhlich zusammenkommen und alle mit den gleichen Chancen durchstarten. Beispiel Infineon. Der Software-Gigant betont, stolz darauf zu sein, jede Form von Vielfalt begrüßen zu dürfen. Coca-Cola verweist in seinen Inseraten gern auf das firmeneigene „Regenbogen-Netzwerk“. Überdies beruft fast jeder größere Betrieb inzwischen Diversity-Beauftragte, die für eine buntere Belegschaft sorgen sollen.

Im Prinzip eine gute Sache! Denn Diversität stärkt unsere Gesellschaft – und unsere Wirtschaft. So haben Unternehmen mit hoher Gender-Diversität eine um 25 Prozent größere Wahrscheinlichkeit, überdurchschnittlich profitabel zu sein. Das ergab 2020 eine Studie der Unternehmensberatung McKinsey. Ist der Vorstand eines Unternehmens auch in ethnischer Hinsicht vielfältig besetzt, ist die Firma gar zu 36 Prozent überdurchschnittlich profitabel. In Zukunft dürfte es für Unternehmen übrigens noch wichtiger werden, sich divers aufzustellen – allein aufgrund der demografischen Entwicklung.

Fakt ist: Die ganze Welt ist vernetzt, das Rad dreht sich immer schneller. Unser Leben wird von Tag zu Tag komplexer, digital, flexibler. Die einen begrüßen dies als Chance, den anderen geht alles zu schnell. Sie wünschen sich Vertrautes statt Neues, Einfachheit statt Komplexität. Das Thema „Vielfalt“ kann in diesem Kontext rasch verunsichern. Sie wird als Problem empfunden, nicht als Chance.



Viele Nationen, ein Team: Die SV Elversberg setzt ein klares Zeichen für Weltoffenheit und Toleranz

Hier sind die Firmen-Chefs gefragt, in Personalfragen offener und vorurteilsfreier zu agieren – und eine vielfältigere Unternehmenskultur zu etablieren. Wer wissen möchte, wie dies am besten gelingt, kann sich gerne an die Fachstelle Antidiskriminierung & Diversity Saar und an die IQ Arbeitsstelle Antidiskriminierung, Gründung & Deutsch bei der FITT gGmbH in der Saarbrücker Saaruferstraße wenden. Hier setzt man sich seit zehn Jahren in der Forschungs- und Transferstelle „Gesellschaftliche Integration und Migration“ GIM in verschiedensten Projekten damit auseinander, wie gesellschaftliche Vielfalt diskriminierungsfrei gestaltet werden kann. „Ob in der Organisationsentwicklung, in Schulungen oder Beratungen zu Vielfalt und Antidiskriminierung – Gleichstellen ohne Gleichmachen ist unser Ziel!“, betont die Leiterin der Fachstelle Antidiskriminierung & Diversity Saar.

Bis dahin ist es allerdings noch ein weiter Weg. Denn Anspruch und Realität klaffen noch auseinander, wie eine Umfrage des Online-Jobportals Stepstone ergab. Alles so schön bunt hier? Nicht ganz. So haben gerade mal 39 Prozent der deutschen Angestellten den Eindruck, dass ihr Arbeitgeber in den vergangenen drei Jahren Fortschritte in Sachen Vielfalt und

Chancengleichheit gemacht hat. 45 Prozent der Deutschen meinen gar, dass ihr Arbeitsplatz alles andere als vielfältig sei. Höchste Zeit also, diese Potenziale stärker zu nutzen. Das beginnt schon bei der Chancen-Kluft zwischen Männern und Frauen im Berufsleben.

Denn leider werden Frauen auch heute noch im Job benachteiligt – zumindest beobachten viele Mitarbeitende das so in ihrem unmittelbaren Arbeitsumfeld. Gut 44 Prozent der Erwerbstätigen sagen, dass Mitarbeiterinnen in ihrer Firma seltener befördert würden. Auch der Anteil von Frauen in den Führungspositionen deutscher Unternehmen steigt nur im Schnecken-tempo. Die Frauenquote in deutschen Chef-Etagen stagniert bei mageren 24,9 Prozent.

Dass Menschen unterschiedlicher Nationalität an ihrem Arbeitsplatz gut zusammenarbeiten, fanden lediglich 70 Prozent der Beschäftigten. Einen besonders schweren Stand haben Mitarbeitende mit dunkler Hautfarbe. So klagen viele der über eine Million Menschen mit afrikanischer Migrationsgeschichte hierzulande über unterschwelligen Alltags-Rassismus. Gerade schwarze Menschen werden als exotisch wahrgenommen und zu Fremden erklärt – obwohl sie seit über 300 Jahren Teil der deutschen Gesellschaft sind. Sie werden kriminalisiert, argwöhnisch beäugt, erhalten seltener gute Jobs, geschweige denn Wohnraum, werden häufiger von der Polizei kontrolliert oder von Mitbürgern gefragt, ob sie Drogen verkaufen. Viele Schwarze werden außerdem sexualisiert und als verfügbar wahrgenommen, was sich etwa darin zeigt, dass 90 Prozent der Befragten angeben, dass ihnen ungefragt in die Haare gegriffen wird und knapp 80 Prozent, auf Dating-Apps sexualisierte Kommentare bezüglich ihres Aussehens und ihrer zugeschriebenen Herkunft zu erhalten.

Nils Bortloff

„Diversity-Potenziale nutzen, Willkommenskultur stärken!“

Herr Bortloff, im Saarland haben 39 Unternehmen die „Charta der Vielfalt“ unterzeichnet. Was hat es damit auf sich?

Die Charta hat zum Ziel, ein wertschätzendes Arbeitsumfeld für alle Mitarbeitenden zu schaffen – unabhängig von Alter, ethnischer Herkunft und Nationalität, Geschlecht und geschlechtlicher Identität, körperlichen und geistigen Fähigkeiten, Religion und Weltanschauung, sexueller Orientierung und sozialer Herkunft. In Hamburg haben 279 Unternehmen die Charta unterzeichnet. Im Saarland sind es aktuell 39. Da sehe ich noch Luft nach oben.

Kann Diversity das Betriebsklima verbessern?

Ja. Wenn ich ein Gefühl der Offenheit oder Wertschätzung habe, fühle ich mich auch an meinem Arbeitsplatz wohler.

Was kann Ihre Fachstelle leisten?

Wir können mit unserer Beratung Unternehmen konkrete Werkzeuge an die Hand geben und



Nils Bortloff von der Fitt gGmbH – IQ Netzwerk Saarland berät, begleitet und schult Kommunen und Verwaltung sowie Unternehmen zu Prozessen der interkulturellen Öffnung, Diversity Management und Antidiskriminierung

dabei unterstützen, Diversity zu leben. Stellenausschreibungen, Onboarding-Konzepte, „Unconscious Bias“-Workshops und Antidiskriminierungsstellen im Betrieb sind nur eine kleine Auswahl von Werkzeugen.

Sie plädieren dafür, auch nicht-christliche Feiertage in den Blick zu nehmen. Warum?

Ja, zum Beispiel Eid Mubarak. Das ist für Muslime ein wichtiges religiöses Fest – aber auch ein Familienfest. Können meine Mitarbeitenden das Fest mit ihrer Familie feiern? Auf solche Fragen müssen Unternehmen pragmatische Antworten geben.

An wen richten sich die Angebote? Wer kann dort teilnehmen?

Wir beraten kleine und mittlere Unternehmen im Saarland, aber auch Verwaltungen und Kommunen. ■

Ein Schubladen-Denken, das im kompletten Widerspruch zu den Werten vieler Vereine steht. Beispiel: die SV 07 Elversberg. „Der Fußball lebt von Vielfalt. Für uns ist es selbstverständlich, dass wir uns entsprechend verhalten und handeln“, betont deren Sprecherin Christina John. „Als Verein nehmen wir häufig an Veranstaltungen und Aktionen teil, beispielsweise von Schulen, den Verbänden und anderen Vereinen, um die Wichtigkeit der Thematik immer wieder in die Gesellschaft zu tragen.“

Bereits im Nachwuchsleistungszentrum des Drittligisten werden den Jugendspielern Werte wie Akzeptanz und Toleranz vermittelt. „Dabei stellen wir fest, dass insbesondere der Fußball verbindet und beispielsweise kulturelle Unterschiede hier keine Schranken darstellen, sondern vielmehr ein Miteinander auf und neben dem Platz entsteht“, so Christina John. Auch der Profi-Bereich vereint Kulturen und Religionen. Die sexuelle Orientierung rückt im Bereich des Fußballs in der jüngeren Vergangenheit ebenfalls immer mehr in den Fokus – „ein gutes Zeichen“, so John. Immerhin sollte sich niemand in der eigenen sexuellen Orientierung

eingeschränkt, diskriminiert oder ausgegrenzt fühlen, sondern sich auch im Bereich des Fußballs frei von Vorurteilen und Ängsten bewegen können, so das Credo an der Kaiserlinde.

Das gilt auch für die Welt des Saarländischen Staatstheaters, in der Menschen aus 35 Nationen zusammenarbeiten. Von A wie Australien bis Z wie Zypern: Alle vereint die große Leidenschaft für Kunst und das Theater.

Generalintendant Bodo Busse zu TOP: „Diversität ist an einem Theater gelebte Tradition, nicht nur in den kollektiven Ensembles wie beispielsweise dem Ballett, dem Orchester, der Oper oder dem Opernchor. Verschiedene Kulturen und Nationen sind auf und hinter der Bühne vereint und eine Selbstverständlichkeit, das macht Theater lebens- und liebenswert und auch zum gesellschaftlichen Vorreiter, wenn es um Vielfalt geht. Deswegen strahlen wir das Große Haus gerne auch in den Regenbogen-Farben an, deutlicher kann das Signal nicht sein: Bunt is beautiful und Vielfalt ist für die Gesellschaft eine Bereicherung.“ ■



Silke Bahn

Physiotherapeutin | Chiropraktikerin | Odemtherapeutin

NEU
EXKLUSIV IN
DEUTSCHLAND

**20 Watt
Hochleistungs-
laser**

Noch effizienter!

Zur adäquaten Behandlung
von akuten und chronischen
Schmerzpatienten und
Leistungssportlern

CorpusVitalis
Praxis für Physiotherapie

Alter Markt 2b • 66287 Quierschied

Telefon: (06897) 911 35 15
Mobil: (0176) 844 897 51

Mail: mail@corpus-vitalis.net

www.corpus-vitalis.net



Farbenprächtiges Plädoyer für gesellschaftliche Vielfalt: Das Staatstheater im Regenbogen-Look

„Warme Nächte“ gegen kalte Zeiten

Seit 50 Jahren kämpft Hasso Müller-Kittnau aus Saarbrücken für gleiche Rechte, Vielfalt und Respekt. Hier beschreibt der Kulturmanager seinen ganz persönlichen Lebensweg, der viele Jahre von gesellschaftlicher Ausgrenzung und Diskriminierung geprägt war.

Von Hasso Müller-Kittnau

Es war ein Albtraum für meine Eltern, besonders für meine Mutter. Mein Vater meinte, sie habe mich weichlich erzogen ... anders wäre nicht zu erklären, warum sich der 15-jährige Sohn verliebt hatte – und zwar in einen gleichaltrigen Freund. Die Beziehung blieb auch nicht platonisch. Es folgten große Dramen in Familienkonferenzen ... Ernsthaft wurde hin und her überlegt, wie man uns bloß trennen könne. Irgendeine Möglichkeit müsse es doch geben, mich vor dem Kontakt mit meinen „homophilen“ Freunden zu bewahren. Der Familienrat erwog sogar, mich in eine Erziehungsanstalt zu stecken, um mich auf den rechten Pfad der Tugend zurückzubringen. 1968 war das. Der Paragraph 175, der Strafbarkeit für homosexuelle Handlungen vorsah, war noch nicht mal für Erwachsene abgeschafft. Zum Glück brachte die Kripo-Beamtin meine Mutter von der Heim-Idee ab. Dort würde ich bloß lernen, wie man Autos knackt und Automaten aufbricht. Ich blieb also auf freiem Fuß ... Glück gehabt! Immerhin: Nach ein, zwei Jahren hatten sich auch meine Eltern mit der Homosexualität gut arrangiert.

Was blieb, war die gesellschaftliche Diskriminierung. Das Wort „schwul“ galt damals als übelstes Schimpfwort. Zumindest juristisch wurden wir nicht mehr verfolgt. Gefängnisstrafen, Erpressungen, Berufsverbote betrafen meine Generation glücklicherweise nicht mehr.

Anfang der Siebzigerjahre gründeten sich in Deutschland die ersten homosexuellen Aktionsgruppen. Sehr förderlich war der Film „Nicht der Homosexuelle ist pervers, sondern die Situation, in der er lebt“ von



Hochzeit im Saarbrücker Rathaus, 2001

Rosa von Praunheim. Ich erinnere mich noch gut an die Premiere im Saarbrücker Camera-Kino. Uniformierte Polizisten hatten sich damals am Eingang postiert, damit auch ja niemand in den Saal gelangt, der noch nicht volljährig war.

1971/72 gründeten wir die „Homosexuelle Aktionsgruppe Saarbrücken“ und fuhren kurz darauf zu ersten Demos.

2001 dann ein bedeutender Meilenstein. Endlich wurde die „Eingetragene Lebenspartnerschaft“ Realität, für die unser Lesben- und Schwulenverband jahrelang gekämpft hatte. Die „Lebenspartnerschaft“ war keine echte Ehe, vielmehr ein Konstrukt, das mit weniger Rechten, aber umso mehr Verpflichtungen einherging. Dennoch gelang damit ein wichtiger Schritt Richtung Normalität, obwohl die Unionsparteien zuvor heftig dagegen gewettert hatten. Ganz anders der damalige Oberbürgermeister Hajo Hoffmann: Er stellte demonstrativ den Saarbrücker Rathausfestsaal zur Verfügung und hielt eine bundesweit beachtete Rede. Ein Medienereignis wie nur sehr selten im Saarland.

16 Jahre sollte es noch dauern, bis 2017 die „Ehe für Alle“ im Bundestag beschlossen wurde. Immerhin stimmte ein Viertel der CDU/CSU-Fraktion dafür. Heute, im Jahr 2022, sind gleichgeschlechtliche Ehen längst gesellschaftlich akzeptiert. Mir wurde – nach 50 Jahren Einsatz für die Rechte der Schwulenbewegung – das Bundesverdienstkreuz verliehen.



Erste, große Schwulen-Demo in Münster vor 50 Jahren

Mein Fazit: Das Engagement hat sich gelohnt, wir haben viel erreicht. Dennoch liegt viel Arbeit vor uns. So ist homosexuellen Männern noch immer verboten, Blut zu spenden, Kinder in Regenbogenfamilien werden benachteiligt, das Coming-out von Jugendlichen ist auch heute alles andere als ein Spaziergang, schwule Flüchtlinge werden selbst in Zeiten der Ampelkoalition in Länder abgeschoben, in den Homosexualität strafbar ist. In rund 70 Ländern der Erde landet man wegen Homosexualität noch immer hinter Gittern, in sieben Ländern droht gar die Todesstrafe. Trans- und Intersexuelle führen gerade ihren Kampf für Gleichberechtigung verstärkt in der Öffentlichkeit. Der Kampf um die Anerkennung und Gleichberechtigung aller Menschen ist also noch lange nicht ausgefochten. Es lebe die Vielfalt!



Zur Person: Hasso Müller-Kittnau

Die Bilder seiner Hochzeit flimmerten vor über 20 Jahren bundesweit über die Bildschirme. Selbst die Tagesschau berichtete über die „Schwulen-Trauung“ im Saarbrücker Rathaus. Damals, im Jahre 2001, wurde die „Eingetragene Partnerschaft“ in Deutschland möglich. Und die Ersten im Saarland, die demonstrativ von diesem Recht Gebrauch machten, waren Hasso Müller-Kittnau und Stephan Wolsdorfer. Seit fünf Jahrzehnten engagiert sich der Saarländer für die Gleichstellung Homosexueller. Vergangenen Herbst wurde Hasso Müller-Kittnau mit dem Bundesverdienstkreuz geehrt.

Tages BAR

THE PLACE2B FÜR ALLE WEIN-, SPIRITUOSEN- UND DELIKATESSEN-LIEBHABER!

Unsere neu eröffnete Tagesbar mitten am Sankt Johanner Markt bietet Euch neben einer großen Verkaufsfläche mit mehr als 120 Weinen und Spirituosen eine gemütliche Bar und eine sonnige Außenterrasse.

Frisch belegte Stullen, portugiesische Sardinen und leckere Flammkuchen warten auf Euch! Alle Weine und Spirituosen gibt es für zu Hause oder zum Probieren und Genießen vor Ort! Wine Tastings, Gin und Rum Tastings ergänzen das Programm.

Wir freuen uns auf Euren Besuch!

SANKT-JOHANNER-MARKT 14 · 66111 SAARBRÜCKEN

Instagram: @Tages.bar_sb

