

So schmeckt die Region!

GESUNDE HEIMAT

Frische, ehrliche und gesunde Lebensmittel. Regional produziert. Im Herzen des Saarlandes. So geht Genuss heute! In unserer beliebten TOP-Serie machen wir Lust aufs Land – und stellen Ihnen in Kooperation mit der IKK Südwest, ausgewählte Betriebe der Region vor. Heute der **Bio-Bauernhof der Familie Wack** im Biosphärenreservat Bliesgau.

Gesunde Vielfalt – in bester Bio-Qualität!



Auf dem Eichelberger Hof gibt es Bio-Produkte direkt vom Erzeuger



Er lässt die Sau raus! Bio-Bauer Simon Wack legt größten Wert auf artgerechte Haltung



Simon Wack leitet den Hof im Bliesgau seit nunmehr vier Jahren

Nein, an Magersucht leidet dieses Model wahrlich nicht... Morgens, halb zehn, in Deutschland. Während die Sonne über dem Bliesgau schon hoch am Himmel steht, gönnt sich Mirja noch immer ihren Schönheitsschlaf. Dabei steht heute doch ein wichtiges Shooting an! TOP-Fotograf Michael Schild hat sich angekündigt, um die leibesfüllige Lady möglichst vorteilhaft in Szene zu setzen. Was Mirja zunächst jedoch nur wenig beeindruckt. Erstmal in aller Gemütsruhe die Morgentoilette im Stroh erledigen, ordentlich frühstücken – Es gibt eine Extra-Portion frisch geschrotetes Getreide – Erst dann trottet sie gemächlich Richtung Set. Mirja kann sich solche Star-Allüren erlauben. Schließlich ist sie nicht irgendeine Sau, sondern ein echtes Prachtexemplar. Eine Husumer Rotbunte – um genauer zu sein. 6 Jahre alt. 400 Kilo schwer. 85 cm hoch. Weiß-rot-flächiger Teint. Und Schlappohren zum Verlieben.

Dass sich Mirja hier im Bliesgau saumäßig wohlfühlt, spürt man sofort. Kein Wunder, die Schweine-Dame lebt im Mandelbachtal, auf dem Bioland-Hof der Familie Wack. Seit 1967 und drei Generationen bewirtschaftet Familie Wack den Hof – und achtet penibel auf das Wohl ihrer tierischen Bewohner.

Tierwohl hat hier Tradition. Der Hof der Familie Wack gehört zu den ältesten Bioland-Betrieben im Saarland. Schon 1984 erfolgte die Umstellung. Aktuell werden 225 Hektar bewirtschaftet, die eine Hälfte als Ackerbau, die andere Hälfte als Grünland. Seit 2005 befindet sich auf dem Hof auch die Bliesgau-Molkerei, die einzige Biomilch-Molkerei im Saarland. Im Hofladen werden neben einem reichhaltigen Naturkostsortiment auch Waren aus eigener Herstellung angeboten: Weizen, Roggen und Dinkel direkt vom Feld und die leckere Bio-Rohmilch frisch von der Kuh. Dazu auch Fleisch- und Wurstwaren.



Gesunder Zwischenstopp: Die Bliesgau-Ausflügler Werner Kirsch und Hans-Jürgen Schöll bedienen sich am „Heisje“ – dem Selbstbedienungsladen des Eichelberger Hofes

Bei den Wacks kümmert sich jedes erwachsene Familienmitglied um einen bestimmten Bereich innerhalb des Betriebs. Simon Wack, 35 Jahre alt, dreifacher Familienvater und studierter Agrarökonom, hat vor vier Jahren die Leitung des Hofes von seinem Vater Werner übernommen. Simons Ehefrau Elisabeth kümmert sich um den Anbau von Bio-Gemüse. Rote Bete, Gurken, Salate, Tomaten, Kohlrabi – alles ohne Chemie, versteht sich. Simons Mutter Monika Wack führt den Hofladen, in dem neben eigenen Produkten auch ausgewählte Erzeugnisse der Biosphären-Region in den Regalen stehen.

Keine Chemie, kein Dünger!

„Bioland“ – Wer sich als landwirtschaftlicher Betrieb mit diesem Siegel ausweisen möchte, der muss strenge Kriterien erfüllen. Regelmäßig sind Prüfer unterwegs, um vor Ort zu kontrollieren, ob ein Hof alle Richtlinien tatsächlich einhält. Bei Familie Wack steht dies außer Frage.

Als Biolandbetrieb verzichten die Wacks auf chemische Dünger und Gentechnik. Nur hofeigene Gülle und Mist kommen zum Einsatz, die Fruchtfolge aus Weizen, Roggen, Dinkel und Viehfutter tut ihr Übriges für ein reges Leben in gesunden Böden. Der Öko-Standard gilt auch für die 100 Milchkühe inklusive eigener Nachzucht und Mastbullen, eine Horde aus 15 Mastschweinen und 1.000 Legehennen in ihren Mobilställen. Sie alle haben stets Zugang zu ausreichend Freiland und spazieren nach Herzenslust durch die saftig-grüne Wiesen.



Rund 220 Rinder zählt der Bioland-Hof aktuell



Saftige Wiesen, glückliche Hühner: Simon Wack achtet auf das Wohl seiner Tiere

„Wir sind Landwirte aus Leidenschaft“, sagt Simon Wack. „Wir wollen, dass Menschen Landwirtschaft wieder live erleben und den Bauernhof riechen, schmecken und fühlen können.“ Verkaufsautomaten, Hühner-Abos und der klassische Hofladen sind nur drei Beispiele für die Vermarktung.

Schade nur, dass hierzulande immer noch viele Menschen glauben, am falschen Ende sparen zu müssen - und nicht bereit sind, für besonders nachhaltige, gesunde und wertige Bio-Lebensmittel etwas tiefer in die Tasche zu greifen. „Hier wünsche ich mir ein Umdenken“, so Simon Wack. Denn Bio-Landbau kommt allen zugute – den Menschen, den Tieren, dem Klima und der Natur.“ ■

Bio, frisch und bunt hält Leib und Seele gesund.

Sagt Karolin Breitbarth. Die Gesundheitsberaterin der großen, regionalen Krankenkasse IKK Südwest, verrät, warum wir vorwiegend heimische Bio-Lebensmittel kaufen sollten.

„Natürlich gesund – am besten mit Bio-Produkten!“

Als Gesundheitsberaterin der IKK Südwest raten Sie uns, vermehrt Bio-Gemüse zu essen. Warum?

Karolin Breitbarth: Im Öko-Landbau werden keine oder nur sehr wenige Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Daher enthalten Bio-Lebensmittel so gut wie keine Rückstände. Sie sind außerdem weniger mit Pestiziden belastet.



IKK-Gesundheitsberaterin Karolin Breitbarth

Enthalten Bio-Lebensmittel mehr Nährstoffe?

Ja. Obst und Gemüse aus Bio-Anbau enthalten meist mehr Vitamine, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Auch Bio-Milch ist gesünder, weil sie in der Regel mehr Omega-3-Fettsäuren enthält.

Was ist eigentlich „bio“?

Bio ist mittlerweile alles, bei dem der Begriff auch draufsteht. Gleiches gilt für die Bezeichnung „Öko“. Wenn einer der Begriffe auf dem Label ihres Joghurts oder Tiefkühlmenüs prangt, können Sie ziemlich sicher sein, dass sie es mit natürlichen Zutaten aus kontrolliertem ökologischem Anbau zu tun haben. So dürfen beim Anbau nur ganz bestimmte, unbedenkliche Pflanzenschutz- und Düngemittel verwendet werden, auf chemisch-synthetische Mittel muss der Landwirt gänzlich verzichten. Die Tierhaltung muss artgerecht sein – glücklich sind Viecher nur als Freigänger, sie brauchen viel Platz, Licht und Luft – und Medikamente erhalten nur kranke Tiere. Massentierhaltung und die schnelle Mast- und Antibiotika-Spritze sind tabu. Dies gilt auch generell für den Einsatz von Gentechnik.

Warum sollte ich mehr „bio“ essen?

In konventionellen Lebensmittel stecken oft Zusatzstoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten befeuern. Bio schmeckt auch besser, denn diese Nahrungsmittel haben mehr Zeit, Platz und Sonne um zu wachsen und zu reifen. Zu guter Letzt sind regionale Biolebensmittel auch ein Zeichen für Umweltbewusstsein, Nachhaltigkeit und Verantwortung gegenüber den

nachfolgenden Generationen. Ökologischer Landbau belastet die Umwelt schlicht weniger, auch die CO₂-Emissionen sind – in der Gesamtschau – wesentlich geringer.

Im Supermarkt stößt man auf unzählige Begriffe in Sachen „bio“. Ganz schön verwirrend...?

In der Tat! Sprache ist verspielt und Werbetexter jonglieren schon von Berufs wegen mit Wortschöpfungen, so gibt es immer wieder neue Bezeichnungen, um Kunden in die Öko-Falle tappen zu lassen. „Biologisch-dynamisch“ oder „kontrolliert ökologischer Anbau“ sind ok. Bezeichnungen wie „Kontrollierter Anbau“, „naturnahe Verfahren beim Umweltschutz“ oder „Aus umweltschonendem Anbau“ sind hingegen Augenwischerei. Achten Sie am besten auf Bioland und Demeter-Siegel. Oder auf die offiziellen Bio-Siegel der EU.

Wenn mir mein Arzt rät, die Ernährung umzustellen – Zahlt die IKK Südwest was dazu?

Ja. Wenn Sie beispielsweise unter Diabetes, Osteoporose, Bluthochdruck oder starkem Übergewicht leiden, dann erhalten Sie als Mitglied der IKK Südwest einen Zuschuss von bis zu 500 Euro für eine Ernährungstherapie. Um diesen zu erhalten, reicht eine entsprechende Bescheinigung Ihres Arztes. ■

Das Beste

für Sie und Ihre Gäste.



Wöchentliche Angebote, Catering & Partyservice



Öffnungszeiten:
Montag – Freitag 7:30 – 18:00 Uhr
Samstag 7:30 – 13:30 Uhr

Diesinger
Das Feinkosthaus



Schwarzenbergstraße 18
66123 Saarbrücken
Tel. 0681/36875 • Fax 375433

Inhaber: Sven Schiller e.K.



Glücksmomente in Schwarz-Rot-Gold: Weitsprung-Weltmeisterin Malaika Mihambo will auch bei Olympia in Paris triumphieren

WEITSPRUNG-WELTMEISTERIN MALAIKA MIHAMBO

„Mein Erfolgsgeheimnis? Talent, Technik und hartes Training!“

Sie ist das Aushängeschild des deutschen Sports. Und unsere größte Gold-Hoffnung bei den Olympischen Spielen in Paris. Malaika Mihambo, zweifache Weltmeisterin, Goldmedaillengewinnerin in Tokio, dreifache Sportlerin des Jahres! Doch wie tickt Deutschlands erfolgreichste Leichtathletin privat? Wie schafft es Malaika Mihambo (30), sich immer wieder aufs Neue für Höchstleistungen zu motivieren? Warum isst sie weder Fisch noch Fleisch? Und warum verbrachte Sie zehn Tage in einem indischen Schweige-Kloster? TOP-Chefredakteur Sylvio Maltha hat sie es verraten.

Frau Mihambo, in wenigen Tagen starten Sie bei Olympia in Paris. Talent, Technik oder hartes Training: Was ist für den Erfolg entscheidend?

Alles ist wichtig! Klar, als Kind hatte ich bereits Talent, das war nicht zu übersehen. Aber von nichts kommt nichts. Der Erfolg fällt nicht vom Himmel, vielmehr braucht es einen starken Willen, ein gutes Mindset und ein klares Ziel.

Ihr Leben als Spitzensportlerin war schon immer geprägt von Titeln, Tränen und Triumphen. Wie verkraften Sie diese ständige Achterbahn der Gefühle?

Der Umgang mit Ängsten und Niederlagen gehört ebenso zum Sport wie das Gewinnen. Wenn man etwas vermasselt oder an einer Sache scheitert – halb so schlimm. Nobody is perfect! Aus Fehlern kann man lernen, an Niederlagen wächst man.

Schon als Kind waren Sie immer in Bewegung, probierten sich in Judo, Ballett, Yoga und Turnen aus. Was begeistert Sie an der Leichtathletik?

Die Vielfältigkeit der einzelnen Disziplinen! Ob Hochsprung, Hürdenlauf, Speerwerfen, 800-Meter-Lauf oder Kugelstoßen – In der Leichtathletik kann man sich nach Lust und Laune ausprobieren. Obendrein finde ich es spannend, mich



Tägliches Training – für Malaika Mihambo eine Selbstverständlichkeit. Nebenbei studiert sie Umweltwissenschaften an der Fern-Uni Hagen und engagiert sich mit ihrem Charity-Verein „Malaikas Herzsprung“ für Grundschul Kinder

mit mir selbst zu messen, eigene Rekorde zu brechen – ganz objektiv, in Sekunden oder Metern.

Was steht bei Ihnen zuhause auf dem Speiseplan?

Ich ernähre mich seit meiner Kindheit vegetarisch, verzichte auf Fleisch, Fisch und reduziere den Konsum von Milchprodukten. Mein persönliches Power-Food ist Gemüse, denn es enthält wichtige Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien. Ansonsten kann ich nur raten. Viel trinken. Mindestens zwei Liter Mineralwasser täglich.

Klingt sehr diszipliniert. Haben Sie denn in der Jugend nie Party gemacht – oder Alkohol getrunken?

Natürlich habe ich auch Freunde getroffen und gefeiert. Aber ich konnte auch ohne Alkohol ausgelassen tanzen und Spaß haben.

Viel Sport, kein Fleisch, kein Alkohol. So eine bewusste Lebensweise ist nicht für jeden selbstverständlich.

Schade eigentlich. Dabei haben wir doch nur diesen einen Körper, in dem wir unser ganzes Leben lang wohnen und uns darin wohlfühlen wollen.

Sie haben kürzlich Ihr erstes Buch geschrieben. Warum trägt es den Titel „Spring dich frei!“

Bei meiner persönlichen Entwicklung ging es im Wesentlichen darum, mich von meinem Rucksack zu befreien.

Wie haben Sie die Meditation für sich entdeckt?

Viele Menschen tun Meditation als esoterischen Hokuspokus ab. Zu Unrecht. Längst hat die Wissenschaft die gesundheitlichen Auswirkungen von Meditationen nachgewiesen, etwa auf das Gehirn, auf unser Immunsystem, den Blutdruck oder den Cholesterinspiegel.

Malaika Mihambo. Deutschlands erfolgreichste Leichtathletin wurde in den Jahren 2019 und 2022 Weitsprung-Weltmeisterin und holte 2021 in Tokio Olympia-Gold. Bei den Olympischen Spielen in Paris will sie erneut Edelmetall holen. Die Top-Athletin – persönliche Bestmarke 7,30 Meter! – hat den Verein „Malaikas Herzsprung“ gegründet, mit dem sie Kinder im Grundschulalter fördert. Ihre Biographie „Spring dich frei – Mein Weg zu Achtsamkeit und innerer Stärke“ ist in der Edition Michael Fischer erschienen.



Was macht die Meditation mit Ihnen?

Wenn ich meditiere, bin ich mein eigener Anker, mein Fels in der Brandung. Besonders in Erinnerung ist mir das Meditationszentrum im indischen Mumbai. Dort war fast nichts erlaubt. Kein Handy, keine Bücher, keine Notizen, nicht mal Sport – Stattdessen zehn Tage nur Schweigen!

In Ihrem Buch berichten sie, wie Sie schon als Kind wegen Ihrer Hautfarbe ausgegrenzt wurden. Das waren sicher sehr schmerzliche Erfahrungen ...

Natürlich waren das sehr schmerzliche Erfahrungen. Es gab nicht das EINE schlimme Erlebnis sondern es ist die Summe der Mikro-Agressionen, die sich tief in die Seele eingraben. Genau das ist ja das Schlimme daran. Rassismus hält die Menschen klein. Es ist unfair, jemanden daran zu hindern, sich entfalten und wohlfühlen zu können.

Haben Sie in späteren Jahren ebenfalls solche Erfahrungen machen müssen?

Ja aber zum Glück sehr selten. Vorurteile und verbale Aggressionen schaffen ein toxisches Klima. Das dürfen wir als offene, liberale Gesellschaft nicht zulassen, sondern sollten uns demonstrativ für ein respektvolles Miteinander einsetzen. Jeder in unserem Lande hat das Recht auf physische und psychische Unversehrtheit und freier Entfaltung seiner Persönlichkeit – unabhängig seiner Hautfarbe, seines Geschlechts und seiner Herkunft. ■

GARTEN PARTY *de luxe*

Kühler Wein und feine Cocktails. Gegrillte Garnelen und bunte Salate. Lässige Summer-Beats – und natürlich gut gelaunte Gäste, mit denen man gemeinsam den Sommer mit allen Sinnen genießt. Ja, hier und heute ist der perfekte Moment, das Leben zu feiern. Haben auch Sie Lust, einen feucht-fröhlichen Feier-Abend mit lieben Freunden zu zelebrieren? TOP verrät, woran Sie bei der Planung Ihres Open-Air-Events denken sollten.



Feiern bis die Lichter brennen: Mit der richtigen Beleuchtung wird jedes Gartenfest zum stimmungsvollen Sommernachtstraum

Treffpunkt Terrasse. Schon von weitem verkünden die Rauchzeichen: Hier geht's zur Gartenparty! Und tatsächlich: Auf dem Grill brutzeln Steaks, Würstchen, Gemüse und Garnelen, der kühle Lugana glänzt in der Abendsonne. Sanft wiegen sich die Lampions im Geäst der Bäume, das Zwitschern der Vögel vermischt sich mit dem herzlichen „Hallo“ der ersten eintreffenden Gäste. Ja, selten feiert der Mensch so entspannt wie im Freien zwischen Flora und Fauna. Eine Gartenparty bedeutet Freiheit ohne Regeln, ohne Placement, ohne allzu strengen Dresscode. Come as You are! Panama-Hut, Basecap, Hawaii-Hemd? It's up to You! Hauptsache, die Stimmung stimmt!

Mal sitzt man hier, mal steht man dort, mal liegt man in der Hängematte – oder springt mit allen Klamotten in den Pool. Man darf Zigarre rauchen – und eigenhändig in den Weinkühler greifen, um das Rosé-Glas zum siebten Mal aufzufüllen. In der frischen Luft verträgt man ja viel mehr. Gartenpartys finden außerdem in den frühen Abendstunden statt – zur „Blue Hour“ gegen 18 Uhr, da sind alle fit.

Keiner muss befürchten, dass er bis in die Nacht versackt – zu kalt.

Selbst die Gastgeber sind entspannter – im Garten braucht man auch weniger Kollateralschäden zu befürchten. Da werden keine Ming-Vasen zerdeppert und niemand verkleckert den sauteuren Charles-Eames-Chair. Falls tatsächlich mal der Rotwein umkippt, dann landet er in den Stachelbeeren und der nächste Regen wäscht ihn weg.

Doch wie wird die eigene Gartenparty eigentlich zum rundum gelungenen Fest der Genüsse? Woran muss ich im Vorfeld denken? Wo finde ich das richtige Grillgerät, Heizstrahler, Weinkühlschrank und die perfekte Outdoor-Küche? Brauche ich eventuell neues Terrassen-Mobiliar, Garten-Leuchten, Deko, Zierpflanzen etc.? Wer baut mir ein Pavillon-Zelt auf, wer bringt meinen Pool auf Vordermann, wer liefert Catering, Getränke, mixt Cocktails, macht Musik? Und was tun bei schlechtem Wetter? Beginnen wir einfach von vorn.



Immer schön auf der Apérospur bleiben – am besten mit einer Getränke-Bar „Marke Eigenbau“



Fruchtig-frisches Grillvergnügen: Ananas-Scheiben sorgen für die exotische Note



Fröhliche Tafelrunde: Im Sommer wird das Draußen zum Wohlfühlort

Einladungen mit Stil

Keine Party ohne Gäste! Wen wollen Sie bei Ihrem Sommerfest dabeihaben? Die nörgelnde Schwiegermutter? Den nervigen Nachbarn? Ihren Steuerberater? Wer kann mit wem? Wer ist ein Feier-Biest, wer eine notorische Spaßbremse? Achten Sie auf die Mischung der Gäste.

Für ein Gartenfest reicht in der Regel eine eher formlose WhatsApp-Einladung, ein Telefonat oder eine Mail. Es sei denn, Sie wollen zwischen den heimischen Rabatten ihr Ehegelübde ablegen.

Das richtige Motto

Ein originelles Motto sorgt für gute Laune und Gesprächsstoff. Natürlich können Sie Ihren Garten während eines EM-Spiels

in eine Fußball-Meile verwandeln. Oder feiern Sie eine Olympia-Nacht, eine Ibiza-Hippie-Party, eine „White Night“ oder eine Splish-Splash-Pool-Party! Oder laden Sie Freunde und Familie ein, um den längsten Tag des Jahres zu feiern – die Sommersonnenwende!

Das Beste sind die Gäste ...

Wie lang soll die Gästeliste werden? Das hängt ganz davon ab, ob Sie ein gemütliches Get-together oder eine große Sause wünschen. Sind Kinder dabei, sollten Sie für entsprechende Abwechslung sorgen. Vielleicht organisieren Sie eine spannende Schatzsuche, ein lustiges Quiz, einen Mal-Wettbewerb oder gar eine Hüpfburg, um die Kids zu beschäftigen.



Bunt fürs Leben: Diese farbenfrohen Blumenketten eignen sich perfekt für eine „Tropical Island“-Mottoparty

Und wir liefern Ihnen den Wein für Ihre Gartenparty!



Diese und viele weitere Weine finden Sie online unter
www.jacopini-weinhandel.de



Santé! Mit Decken, Kissen und Paletten sorgen Sie für romantische Picknick-Atmosphäre



Deko-Ideen auf Messers Schneide: Mit Blumen und bunten Servietten lässt sich das Besteck aufhübschen



Das blühende Leben! Lassen Sie Ihrer Kreativität in Sachen „Deko“ ruhig mal freien Lauf



Schmucke Stapelware: Auch so lässt sich ein Party-Bufett in Szene setzen

Kulinarische Genüsse im Freien

Auf jeder Party ein besonders wichtiges Thema: das Essen! Süß oder herzhaft? Fingerfood-Buffer oder Gegrilltes? Fleischiges oder Vegetarisches? Flammkuchen oder Pizza? Unser Tipp: Beauftragen Sie einen Catering-Service, damit Sie sich in Ruhe Ihren Gästen widmen können. Falls Sie dennoch selbst für das Sommerfest kochen oder grillen wollen, müssen Sie keine unendliche Auswahl an Speisen auffahren. Einige wenige Grillgerichte, Salate und Desserts reichen völlig. Bei Grillfleisch sollten Sie mit etwa 200 bis

300 Gramm sowie zwei bis drei Würstchen kalkulieren, alternativ sollten auch vegetarische Varianten wie Halloumi, Feta, Tofu-Würstchen oder Maiskolben eingeplant werden.

Den Garten vorbereiten

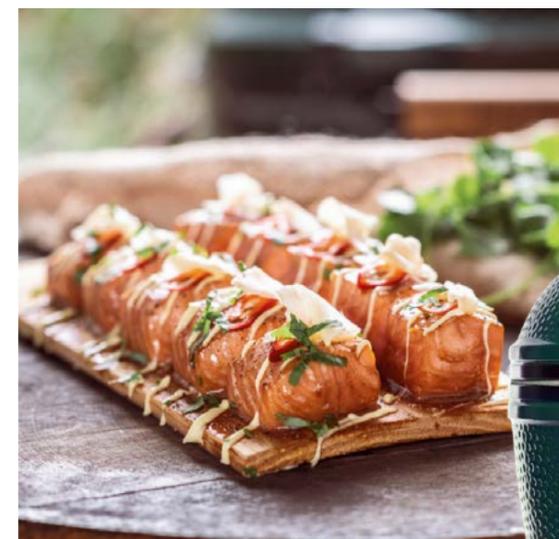
Alles klar im grünen Bereich? Ein paar Tage vor der Party geht es an den Feinschliff, sprich: Rasen mähen, Gartenmöbel abstauben, Stolperfallen ausräumen und den Garten kindersicher machen, indem Sie den Teich absichern und Gartengeräte wegräumen.



BIG GREEN EGG
SAARLORLUX by miori.

DIE BESTE OUTDOOR KÜCHE

Räuchern | Braten | Kochen | Backen
Dämpfen | Grillen



BIG GREEN EGG SAARLORLUX BY MIORI | offizieller Big Green Egg Händler
Saarbrücker Str. 148-158 **www.biggreeneggsaarlorlux.de**
66130 Saarbrücken **www.miori.de**

Kompetente Beratung | gratis Parken | Folgen Sie uns:  



Li-La-Laune-Flair! Violett liegt bei Deko-Freunden voll im Trend

Mückenschutz

Mücken und Wespen können bei einer Gartenparty schnell zu Spaßbremsen werden. Stellen Sie daher Mückenspray für Ihre Gäste zur Verfügung. Mückenkerzen oder -fackeln sollen nicht nur die piksenden Plagegeister vertreiben, sie sorgen auch für stimmungsvolles Licht.

Gläser und Geschirr

Planen Sie mehr Gläser und Teller sowie Besteck ein als Gäste: Im Trubel des Festes verliert man schnell den Überblick, wem welcher Teller oder welches Glas gehört. Tipp: Reicht Ihr Geschirr nicht aus, besorgen Sie Einweggeschirr als Reserve. Als Alternative zu Plastik eignen sich Pappteller oder Palmblatt- und Zuckerrohr-Geschirr.

Getränke

Bier, Wein, Crémant – oder die gute, alte Erdbeerbowle: Auf einer guten Garten-

party darf keine Kehle trocken bleiben. Kinder freuen sich über eisgekühlte Limonade und Säfte. Oder wie wäre es etwa mit selbstgemachtem Eistee? Mancher Gast wird sich obendrein über eine solide Auswahl an Longdrinks und Cocktails freuen. Mit Mojito, Gin Tonic und Apérol Spritz kommen die Gespräche noch besser in Gang.

Entertainment

House-DJ oder Saxophonistin? Rockband oder Jazz-Combo? Magier oder Cartoonist? Sie müssen ja nicht gleich Lady Gaga engagieren, so wie es Elton John auf seiner letzten Gartenparty tat, aber wenn Sie Ihre Gäste mit einem guten Live-Künstler überraschen, kommt das immer gut an. Im besten Fall wird auch getanzt! Oder wie wäre es mit Klassik-Kost? An der hiesigen Musikhochschule können Sie junge Talente für kleines Geld engagieren.



Großer Wurf! Bei diesem Spiel-Platz ist Geschicklichkeit gefragt



Bunte Vitamin-Bar: Mit einer selbstgemachten Bowle begeistern Sie jeden Gast



Schöner Schein: So verwandeln Sie leere Flaschen in stimmungsvolle Licht-Gestalten

Die Deko

Die richtige Dekoration verleiht Ihrer Gartenparty den letzten Schliff. Von Blumenarrangements über Kerzenlicht bis hin zu stilvollen Tischdecken – wer es edel mag, setzt auf hochwertige Materialien und harmonische Farbkonzepte, um eine einladende und festliche Atmosphäre zu schaffen. Wer es weniger vornehm mag, wählt die rustikalere Picknick-Variante. Von der Blumenvase auf dem Tisch bis hin zu selbstgebastelten Partygirlanden und Lampions ist alles drin. Lichterketten, Blüten, Muscheln vom letzten Strandurlaub, Schwimmkerzen, Windlichter oder Fackeln zaubern ein stimmiges Gesamtbild.

Was tun bei Regen oder Kälte?

Bereits bei der Planung sollten Sie überlegen, wo Sie Ihre Gäste bei Regen unterbringen können. Stellen Sie einen Pavillon auf, gibt es eine überdachte Terrasse oder kann die Party bei Bedarf auch in den Wintergarten verlegt werden? Ist die Wetterlage am Tag des Festes unsicher, halten Sie Schirme, Regencapes und Ähnliches für Ihre Gäste bereit. Eine laue Sommernacht ist nicht immer garantiert – legen Sie warme Decken bereit.



Schattenplatz: Ein Zelt Dach bietet gleichermaßen Schutz vor Sonne und Regen



Rotwein, Trauben, feine Salami: Für die italienischen Momente im Leben braucht es keine aufwändige Deko



Baumschmuck: Mit diesen bunten Schirmen verwandeln Sie Ihren Garten in ein sommerliches Wunderland



Rosige Zeiten: Als Weinkühler eignet sich auch ein alter Waschtisch im Vintage-Look



Rasen-Platz: Ein Picknick kann ja so romantisch sein



Geschmackssache: Prosecco oder Crémant schmeckt am besten mit einem Schuss Rosen- oder Holunder-Likör

Mobiliar

Bierbänke sehen zwar urig aus, sorgen aber auf Dauer für runde Rücken. Gepolsterte Loungemöbel versprechen da schon weitaus mehr Komfort und Gemütlichkeit. Unser Tipp: Stehtische aufstellen! Da kommen auch Gäste, die sich untereinander noch nicht kennen, rascher miteinander ins Gespräch.

Nachhaltig feiern – der Natur zuliebe!

Plastik ist out! Setzen Sie lieber auf nachhaltige Materialien, reduzieren Sie Abfall und achten Sie auf umweltfreundliche

Entscheidungen bei der Planung Ihrer Gartenparty. So können Sie nicht nur Ihren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten, sondern auch einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.

Bitte lächeln ... in der Fotobox!

Bunte Perücke, Riesen-Brille, „Super-Lover!“-Schild: Mit derlei Requisiten können sich Ihre Gäste in einer Fotobox nach Lust und Laune selber knipsen. Wahlweise mit oder ohne Maskerade. Party-Laune garantiert!

Die **BESTE** Party findet immer in der **KÜCHE** statt.



Wir realisieren Ihre Outdoorküche.

Unsere Hersteller: Forge Adour, BBQtion, Niehoff, Out4Kitchen, Dukin, Everdure, Napoleon, Big Green Egg

Draußen Kochen und Grillen ist in, wie noch nie zuvor. Funktionale Outdoorküchen sind die neuen Lieblinge im Garten, auf der Terrasse und dem Balkon. Die Möbel aus wetterfestem HPL und eloxiertem Aluminium sind variabel und funktional, die Grills perfekt und leistungsfähig. Integriertes Gaskochfeld, Wasserbecken, Ablagefläche, grenzenlose Staumöglichkeiten. **ALLES ist möglich.** Einfach anbauen, kombinieren, verbinden und ergänzen. Wir beraten Sie gerne.

Mal reinschauen, wir freuen uns.

Jeromin

drinnen & draußen zuhause

Neunmorgenstraße 4
66424 Homburg/Saar
Tel. 06848 -730 31 20
info@jeromin-gmbh.de
jeromin-outdoor.de



zu unseren Angeboten



Flammkraft



Big Green Egg
The Ultimate Cooking Experience



Küche Modern - 5 Module - 4.425 €
ohne Plancha, Grill & Deko

FORGE ADOUR

FRANK UND DOMINIK HOLZER (URSAPHARM ARZNEIMITTEL GMBH)

„Ein halbes Jahrhundert Innovation für die Welt!“

URSAPHARM! Kaum ein anderes Unternehmen kann hierzulande auf eine ähnliche Erfolgsgeschichte zurückblicken. Dieser Tage feiern die Pharma-Spezialisten aus Saarbrücken-Bübingen 50-jähriges Bestehen. TOP sprach mit den beiden Geschäftsführern **Frank und Dominik Holzer** über das runde Jubiläum, über Augentropfen... und natürlich Saarlunds einzigen Zweitliga-Club – die SV Elversberg.



Das Firmengelände der URSA PHARM Arzneimittel GmbH in Bübingen – vor den Toren der Landeshauptstadt. Ab 1977 wurden hier mit zunächst 50 Beschäftigten verschiedene Augenarzneimittel hergestellt

Herr Holzer, 50 Jahre URSA PHARM. Was bedeutet Ihnen dieses Jubiläum persönlich?

FRANK HOLZER: Das ist ein echter Meilenstein, auf den wir natürlich alle mächtig stolz sind. Mit „alle“ meine ich übrigens nicht nur unsere Chef-Etage, sondern jeden Einzelnen im Unternehmen – von der Laborantin bis zur Lager-Fachkraft.

Worauf gründet sich der Erfolg?

FRANK HOLZER: Seit 50 Jahren arbeiten wir mit Leidenschaft daran, unsere Produkte mit den höchsten Standards zu produzieren, um den Menschen erstklassige Produkte zur Augenbefeuchtung bereitzustellen. Dabei kann ich gar nicht oft genug betonen, dass wir diesen Erfolg in erster Linie unseren 1.200 Mitarbeitern verdanken. Ohne deren schöpferische Kraft, ihre Leistungsbereitschaft und ihre Motivation, wäre das Unternehmen nicht da, wo es heute steht. Wir verstehen uns daher

nicht als hierarchischer Großkonzern, sondern als Familien-Unternehmen, im besten Wortsinn.

Klingt nach einem guten Arbeitsumfeld ...

DOMINIK HOLZER: So ist es. In einer aktuellen Umfrage der Zeitschrift „Capital“ landeten wir kürzlich sogar auf Platz 1 als „Attraktivster Arbeitgeber der Stadt“ – und zählen zu den attraktivsten Arbeitgebern Süddeutschlands.

50 Jahre URSA PHARM – Wie feiern Sie dieses besondere Jubiläum?

DOMINIK HOLZER: Zunächst widmen wir unserer Belegschaft eine einzigartige Jubiläums-Kampagne. Jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter kann mit einem Porträtfoto Teil der Aktion werden. Damit möchten wir die Menschen unseres Unternehmens würdigen und sichtbar machen.

Drehen wir doch mal die Uhr um 50 Jahre zurück. Wie erblickte URSA PHARM das Licht der Welt?

FRANK HOLZER: Die Gründerväter waren Albrecht Holzer, Dieter Trox, Werner Buxmann und Werner Bernhard. Die vier Apotheker hatten erkannt, dass die hiesige Bevölkerung in Sachen „Augenerkrankungen“ völlig unterversorgt war. Damals fuhren die Saarländer meist über die Grenze nach Lothringen, um sich in den dortigen Apotheken mit Augentropfen zu versorgen. Daraufhin gründeten die vier Apotheker die URSA PHARM Arzneimittel GmbH, um diese Lücke zu schließen.

Wann startete die Produktion in Bübingen?

FRANK HOLZER: 1976 begannen die Geschäftsführer der neu gegründeten Firma zunächst mit dem Aufbau einer hochmodernen Produktionsanlage für sterile Arzneimittel. Dafür erwarben Sie ein Gelände in Bübingen – vor den Toren der Landeshauptstadt. Ab 1977 wurden dort mit zunächst 50 Beschäftigten verschiedene Augenarzneimittel hergestellt, die vorwiegend im Bundesgebiet und in West-Berlin vertrieben wurden. Innerhalb der ersten zehn Jahre konnte URSA PHARM ein komplettes Spektrum von Arzneimitteln und Medizinprodukten in der Augenheilkunde aufbauen!

Vom Fußball-Profi zum erfolgreichen Pharma-Unternehmer: Diese Biografie ist deutschlandweit sicher einzigartig. Wie kam es dazu?

FRANK HOLZER: In meiner Jugend kickte ich zunächst für die SV Elversberg, wechselte dann ins Profi-Lager und spielte von 1970 bis 1975 beim 1. FC Saarbrücken – auf der Linksaußen-Position. Seite an Seite mit meinem alten Weggefährten Felix Magath stiegen wir damals in die 1. Bundesliga auf. Danach folgte ich dem Ruf von Trainer Zebec nach Braunschweig. Dort wurden wir Vize-Meister – nur ein Punkt hinter Gladbach. Nach einer schweren Muskelverletzung musste ich allerdings meine aktive Profi-Karriere beenden und begann mein Pharmazie-Studium. Zurück in Saarbrücken konzentrierte ich mich fortan auf mein Examen. Zeitgleich half ich in der Bären-Apotheke meines Vaters aus – und übernahm schließlich von 1984 bis 1988 die Geschicke der Apotheke. Seit 1985 bin ich offiziell bei URSA PHARM.

Im Jahre 1993 meldeten Sie dann – gemeinsam mit dem damaligen Mit-Geschäftsführer Werner Buxmann – eine kleine Kunststoff-Flasche zum Patent an. Was hatte es mit dieser kleinen Flasche auf sich?

FRANK HOLZER: Die eigentlichen Pioniere waren mein Vater Albrecht Holzer und sein Geschäftspartner Dieter Trox. Die beiden hatten bereits Ende 1980er Jahre damit begonnen, die COMOD-Flasche zu entwickeln. 1993 war das System dann so weit ausgereift, dass ich es – gemeinsam mit Werner Buxmann – patentieren lassen konnte. Mit dem innovativen COMOD-System hat URSA PHARM damals erstmals die Möglichkeit geschaffen, Augentropfen ohne Zusatz von Konservierungsmitteln über längere Zeit keimfrei zu halten. 1997 folgte ein weiteres Patent namens 3K-System, das wir bis heute vorwiegend für unsere medizinischen Nasensprays einsetzen.

Wer unter trockenen Augen litt, musste lange Zeit die Produkte aus eigener Tasche zahlen ...

FRANK HOLZER: Das änderte sich 2008. Mit HYLO GEL® gelang es uns damals, dass erstmals in Deutschland ein Medizinprodukt zur Augenbefeuchtung von Ärzten verordnet werden konnte und die gesetzlichen Krankenkassen die Kosten übernehmen. Damit bestätigte das Bundesgesundheitsministerium ganz offiziell die therapeutische Notwendigkeit unser Augentropfen.



„Wir machen uns gerne stark für unsere Heimatregion.“

FRANK HOLZER

Im Bereich der Augenheilkunde ist URSA PHARM Marktführer in Deutschland. In welchen Ländern ist URSA PHARM noch präsent?

FRANK HOLZER: URSA PHARM-Produkte finden Sie heute in mehr als 80 Ländern weltweit. Das liegt daran, dass wir uns schon frühzeitig international ausgerichtet haben. Bereits Mitte der 1980er begannen wir mit dem Export unserer Produkte nach Frankreich. Im Laufe der Jahre gründeten wir weitere Tochtergesellschaften, 1995 in Tschechien, 1997 in Benelux, 1998 in der Schweiz, 2003 eröffneten wir eine Repräsentanz in Russland, danach gründeten wir weitere Tochtergesellschaften in Polen (2010), Österreich (2012), Portugal (2016), Italien (2017), Serbien (2021) und Skandinavien (2024).

Trotz des wirtschaftlichen Erfolgs und der internationalen Präsenz scheint URSA PHARM ein sehr saarländisches Unternehmen geblieben zu sein?

DOMINIK HOLZER: Absolut. Unser Credo lautet: Lokal produzieren, global agieren. Selbst wenn wir unsere Arzneimittel bis Singapur und Südafrika vertreiben – Wir sind und bleiben Saarländer!

Engagieren Sie sich deswegen so sehr für die Region?

FRANK HOLZER: Ja. Wir machen uns gerne stark für unsere Heimatregion. Bereits den Unternehmensgründern war es wichtig, den wirtschaftlichen Erfolg mit den Menschen in der Heimatregion des Unternehmens zu teilen. Hier hat das Unternehmen seine Wurzeln, hier rekrutiert es seine Mitarbeiter, hier schöpft das Unternehmen Kraft für Innovationen. Den Bezug zur saarländischen Heimat und die sprichwörtliche Bodenständigkeit haben wir uns bewahrt. So wird bei URSA PHARM seit fast 50 Jahren traditionell ein beträchtlicher Teil des Gewinns in gesellschaftliches Engagement gesteckt. Nicht von ungefähr

ist URSA PHARM heute einer der größten Förderer sportlicher, kultureller und sozialer Projekte in der Großregion Saar-Lor-Lux und darüber hinaus.

Ein Paradebeispiel in Sachen „Sportförderung“ ist ganz offensichtlich die SV Elversberg. Die Elv sicherte sich in ihrer ersten Zweitliga-Saison einen sehr passablen 11. Platz. Sind Sie zufrieden?

DOMINIK HOLZER: Wir haben unser oberstes Ziel namens „Klassenerhalt“ erreicht – und das als Debütant in der Zweiten Bundesliga. Auch in der kommenden Saison gehört die Elv zu den 36 besten Mannschaften Deutschlands. Ein historischer Erfolg – keine Frage. Umso mehr heißt jetzt die Losung: Nicht auf den ersten Lorbeeren ausruhen, nicht abheben, sondern kontinuierlich arbeiten, um den Verein weiter nach vorn zu bringen. Wir setzen auf Fleiß, Ruhe, Kontinuität – und stecken uns realistische Ziele. Vor allem ist uns wichtig, die nötige Bodenhaftung zu behalten, ohne Tamtam.

Welchen Anteil haben der Chef-Trainer Horst Steffen und Sportvorstand Nils-Ole Book an dem Erfolg?

DOMINIK HOLZER: Die beiden sind das perfekte Gespann. Nils-Ole Book verantwortet die Spieler-Verpflichtungen, Horst Steffen sorgt für die Erfolge auf dem Platz. Sie genießen unser vollstes Vertrauen – heute mehr denn je.

Wie entwickelt sich die Fangemeinde?

DOMINIK HOLZER: Die Begeisterung für unsere Elv wächst stetig. Quasi täglich gründen sich neue Fanclubs, die uns teilweise sogar mit mehr als tausend Anhängern zu entfernten Auswärtsspielen begleiten. Mittlerweile gibt es sogar einen rein weiblichen Fanclub – die Elven! Was uns übrigens besonders freut. Denn die Heimspiele an der Kaiserlinde sind mittlerweile echte Familien-Events von Jung bis Alt.



„Wir wollen die SV Elversberg weiter nach vorne bringen – mit Fleiß, Ruhe und Kontinuität.“

DOMINIK HOLZER



URSAPHARM-Produkte finden Sie heute in mehr als 80 Ländern weltweit

Derzeit sind erneut die Bagger am Werk, um die URSAPHARM-Arena auch baulich voranzubringen.

Was ist geplant?

FRANK HOLZER: Bis Ende 2025 wird die URSAPHARM-Arena zweitliga-tauglich ausgebaut – zu einer hochmodernen Multifunktions- und Event-Arena mit einer Kapazität von über 15.000 Zuschauern. Ein besonderes Augenmerk liegt hier auf der neuen Westtribüne. Mit ihr schaffen wir zusätzliche Kapazitäten, um weiteren 650 VIP-Gästen das Heimspiel-Erlebnis in Elversberg zu ermöglichen.

Welche Rolle spielt URSAPHARM für die SV Elversberg?

FRANK HOLZER: Als Hauptsponsor des Vereins spielt URSAPHARM natürlich eine zentrale Rolle. Doch auch in Elversberg gilt das Motto „Nur gemeinsam sind wir stark!“. Daher sind wir unseren über 300 Business-Partnern dankbar, ohne deren Engagement wäre dieser Traum niemals wahr geworden.

Apropos Business-Partner: Sehr beliebt ist die VIP-Area im Oberrang. Was ist das Besondere an diesem Bereich?

DOMINIK HOLZER: Der 1.000m² große VIP-Bereich sowie die 15 Logen fassen in Summe knapp 1.000 Gäste. Hier können unsere Businesspartner nicht nur die Spiele aus bester Perspektive verfolgen, sondern auch mit guten Kunden, Freunden und Geschäftspartnern einen unvergess-

lichen Fußball-Tag erleben – mit erstklassigem Catering, kühlen Getränken, bestem Service. Die Bewirtung der VIP-Gäste als auch das komplette Public-Catering im gesamten Stadion obliegt seit Anfang des Jahres der Madera Gastro GmbH. Die Catering-Profis von Madera sind Teil der place2b-Gruppe.

place2b. Dieses mehr als 500 Mitarbeiter zählende Unternehmen der Holzer-Gruppe macht auch mit ambitionierten Gastro-Projekten von sich reden. Warum engagiert sich Familie Holzer in einer derart risikobehafteten Branche?

FRANK HOLZER: Im Saarland wird gudd gess. Dieser Spruch geht uns zwar allen locker über die Lippen, gilt allerdings nur so lange, wie es Menschen gibt, die bereit sind, Geld in die Hand zu nehmen, ins Risiko zu gehen und in die Gastronomie zu investieren – mit erheblichen finanziellen Mitteln, mit Herzblut und Manpower. Genau darum geht es uns. Wir versuchen, mit einem tollen gastronomischen Angebot die Lebensqualität in unserer Genuss-Region hochzuhalten.

Die einzelnen Gastro-Locations könnten unterschiedlicher kaum sein ... Da wäre zum Beispiel das TAO mit Spitzenkoch Martin Stopp, das Saarbrücker Brauhaus „Stiefel“, das Noya, die Schaumberg-Alm, das Alberts Gasthaus in St. Ingbert,

Albrechts Casino am Staden, die Tagesbar in Saarlouis und Saarbrücken, das St. J. in Saarbrücken, die Lea Cucina & Bar in St. Ingbert, das IÜ und demnächst das Parkhotel in Völklingen ...

DOMINIK HOLZER: Ja, Vielfalt und Individualität sind uns wichtig. Jeder einzelne Gastronomie-Betrieb der place2b-Gruppe ist ein Unikat, ein Wohlfühlort mit ganz besonderem Flair – verbunden mit einem klar definierten Qualitätsanspruch. Wir wollen bewusst keine Einheits-Lokalitäten von der Stange. Wir realisieren lieber besondere individuelle Gastro-Konzepte, die den Standort Saarland attraktiver machen und neu beleben.

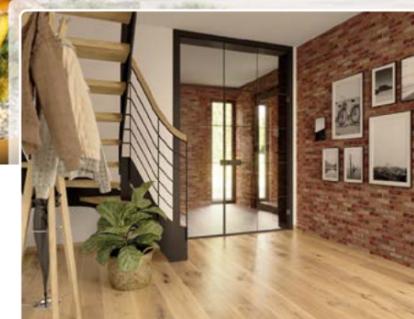
In welchen Bereichen ist die Holzer Gruppe noch engagiert?

FRANK HOLZER: Die Holzer Gruppe ist eine Beteiligungsgesellschaft, die sich bewusst sehr breit aufgestellt hat. Da reichen die Themen von Medizin, Pharma, Fußball, Gastronomie und Fitness bis hin zu Immobilien, Kunst, IT-Sicherheit und Automobile. Ein weiteres Augenmerk der Holzer Gruppe liegt auf jungen, innovativen, vornehmlich saarländischen Start-ups – in erster Linie aus den Bereichen Pharma, Gesundheit, Medizin.

Herzlichen Dank für das Gespräch – und weiterhin viel Erfolg!

Große Gefühle bauen

Town & Country
HAUS®



- »» Hochwertige Inklusivausstattung – werthaltig und langlebig
- »» Massiv gebaut, natürlich gedämmt und wohngesund
- »» Gebaut für Generationen – klimafreundlich, CO₂-reduziert und individuell planbar
- »» Energetisch sicher, mit höchstem Wohlfühlkomfort und maximaler Sicherheit

Manfred Stoll – Ihr Town & Country Haus Partner

📍 Ludwigstrasse 54 • 66386 St. Ingbert

☎ 06894 5909330

✉ manfred.stoll@tc.de



SICHERHEIT
garantieren 3 Schutzbriefe:
• Bau-Qualität
• Bau-Service
• Bau-Finanzierung
Das sichere Haus für Sie!

stoll-hausvermittlung.tc.de