

Blättche

Spieser + Ellmerschberger



INFORMATIONEN
rund um den
Galgenberg
Nr. 810 / 8.4.2022
Jahrgang 37



... IMMER NOCH BESSER MIT, ALS OHNE...
SO SEHE ICH DAS,
ES GIBT VIEL SCHLIMMERES!



Frohe **Ostern**

bleiben
Sie
gesund!



Ich kenne deinen Namen nicht. Ich liebe nicht wie du.
Aber ich bin bereit, dein Leben zu retten.

Blut spenden
rettet Leben.
Vielleicht
auch deins.

Blutspende Mittwoch 13. April

17:00 - 20:00 Uhr

Erweiterte Realschule
(Albert-Schweitzer-Schule)
Am Ring 39a
Elversberg



150 Jahre

Deutsches
Rotes
Kreuz

Große Hilfe
entsteht im
Kleinen.

W. Scharwath

autoPRO
DIE WERKSTATT.

- ✓ Inspektion
- ✓ Bremsendienst
- ✓ Auspuffdienst
- ✓ Ölwechsel, Spülung und Reinigung für Ihr Automatikgetriebe
- ✓ Reifen-Dienst + Reifen-Einlagerung
- ✓ Klimaservice

**TÜV im Haus
jeden Freitag**

Bitte Anmeldung
Auf Anfrage auch täglich



Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 8:00-18:00 Uhr

☎ 06821 / **78900**



Neunkircherstraße 112a

**Wir wünschen
allen ein
frohes Osterfest**



DEMENZ GEHT UNS ALLE AN

Auch die Gemeinde Spiesen-Elversberg möchte durch die Beteiligung an der diesjährigen Pflanzaktion von Vergissmeinnicht auf die spezielle Lage von Menschen mit Demenz aufmerksam machen.

„Demenz geht uns alle an!“, so der Name der Sensibilisierungskampagne des Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Frauen und Familie, die trotz der außergewöhnlichen Zeiten auch dieses Jahr im März stattfindet. Durch die Bepflanzung von Vergissmeinnicht an öffentlichen Plätzen soll auf die Demenz-Erkrankung aufmerksam gemacht und ein Zeichen für ein „demenzfreundliches Saarland“ gesetzt werden. Dabei steht die Pflanze für Liebe, Treue und Zusammengehörigkeit, was gerade bei Betroffenen dieser Krankheit so wichtig ist.

Bereits jetzt ist fast jeder zehnte Saarländer über 65 Jahre an Demenz erkrankt, aktuell 23.600 Menschen von denen 80% zu Hause durch Angehörige gepflegt werden, mehr als im Bundesdurchschnitt.



(Foto v.l.: Anna Woll (Hauptamt), Bürgermeister Bernd Huf, Andreas Sauder Leiter der Landesfachstelle Demenz und Hans-Günther Eisenhut Leiter des Gemeindebauhofes)

MENSCHEN AUS DER UKRAINE

Die Gemeinde Spiesen-Elversberg heißt alle Menschen aus der Ukraine herzlich willkommen.

Wir wissen, dass Sie im Moment eine schwere Zeit durchleben. Damit Ihr Aufenthalt in Deutschland reibungslos verläuft, bitten wir Sie jedoch folgendes zu beachten.

Menschen aus der Ukraine können visumsfrei (bis zu drei Monaten) nach Deutschland einreisen. Zur Klärung der weiteren Schritte (Verlängerung visumsfreier Aufenthalt, Asylantrag, Aufenthaltsstatus, gesundheitliche Versorgung, Sicherung des Lebensunterhalts, etc.) wird eine Kontaktaufnahme mit der Zentralen Ausländerbehörde

in Lebach, Dillinger Straße 67, Telefonnummer 0681/5014204, E-Mail-Adresse: zab@lava.saarland.de unter Angabe des Betreffs „Ukraine“ dringend empfohlen.

Außerdem melden Sie bitte Ihren Wohnsitz beim Bürgeramt der Gemeinde Spiesen-Elversberg an. Die Terminvereinbarung ist online über diese Internetseite möglich oder telefonisch unter den Tel.-Nummern 068321/791-101 und -102.



Personen die Ukrainer aufgenommen haben bitten wir, die Ankömmlinge auf die Meldepflichten hinzuweisen.

Wenn Sie Flüchtlingen Wohnraum zur Verfügung stellen möchten, wenden Sie sich bitte an Frau Svenja Wehrle, Tel.: 06821/791-180, E-Mail: Ukrainehilfe@spiesen-elversberg.de.

Ansprechpartner der Gemeinde in anderen Fragen zu diesem Thema sind Herr Wolfgang Kampa Tel.: 06821/791-109 und Herr Henning Fremgen 06821/791-104

E-Mail: ordnungsamt@spiesen-elversberg.de.

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite des Saarlandes: www.ukraine.saarland.de.

SAARLAND PICOBELLO 2022

Vom 18. bis 19. März fand inzwischen zum 17. Mal die picobello-Müllsammelaktion im Saarland statt, bei der Vereine, Verbände, Kindertagesstätten, Schulen, Unternehmen, Dorfgemeinschaften, Nachbarschaften, Familien und Einzelpersonen die Gelegenheit hatten, das Gemeindegebiet Spiesen-Elversberg von wildem Müll zu befreien.

Träger und Koordinator der Kampagne ist der Entsorgungverband Saar, jedoch unterstützen alle Städte und Gemeinden im Saarland die Teilnehmer*innen engagiert bei der Organisation ihrer Sammelaktion vor Ort und transportieren die picobello-Abfälle zu den EVS-Entsorgungsanlagen.

Erfreulicherweise beteiligten sich in Spiesen-Elversberg rund 500 Freiwillige wovon alleine über 400 Kinder und Jugendliche sich unter den Teilnehmern befanden.

Durch das Einsammeln von Unrat und zusätzlicher Bildungsarbeit werden Kinder bereits von klein an auf ihr eigenes umweltgerechte Verhalten hin sensibilisiert.

Die Gemeinde Spiesen-Elversberg bedankt sich bei allen Beteiligten ob Jung oder Alt für die tatkräftige Unterstützung.

Und hofft in den nächsten Jahren wieder auf eine rege Beteiligung, denn nur gemeinsam schaffen wir es die Umwelt nachhaltig zu schützen und durch solche Aktionen auf die globale Umweltsituation aufmerksam zu machen.

Im Anschluss wurde der eingesammelte Müll durch Absprache mit der Gemeindeverwaltung, an vorher festgelegten Sammelpunkten durch den Bauhof eingesammelt, der auch die fachgerechte Entsorgung des Unrats übernimmt.

Ein besonderer Dank gilt daher auch dem Bauhof, der die Aktion von der Planung bis zur Umsetzung begleitet hat und mit Rat und Tat dem Ansprechpartner für die saarland picobello-Aktion zur Seite stand.

(Bilder Seite 4)



Simone Kreischer und ihr Team
vom Sportheim des:



SV Borussia 09 Spiesen e.V.



*wünscht dem Vorstand, allen Mitgliedern,
Zuschauern, Fans, Gönnern und Gästen
ein frohes Osterfest.*



Märzenbierfest
14. 04. ab 18:00 Uhr

Wir bitten um Voranmeldung bis 11. 04. 2022
im Sportheim oder unter 06821-78640



Mitglied im Deutschen Gutachter und Sachverständigen Verband e.V.



**IMMOBILIEN - &
SACHVERSTÄNDIGENBÜRO**
PATRICK EISENHAUER



Zertifizierter Sachverständiger
für Baumängel und
Immobilienbewertung,
bebaute und unbebaute
Grundstücke



PATRICK EISENHAUER IMMOBILIEN VERMITTLUNG

Patrick Eisenhauer • Sandweg 11 • 66583 Spiesen-Elversberg
fon: 0 68 21 - 9 43 34 31 • mobil: 0177 - 4 59 56 71

info@maengel-am-bau.de • www.maengel-am-bau.de

Frohes Osterfest wünscht



Leistung und Tradition

ERTH GMBH

Meisterbetrieb für Dach + Fassade

Richard-Wagner-Str.

Spiesen-Elversberg

Tel. 06821/7 00 50



ELBEDA
Elektrobedarfsges. mbH

Industriestraße 10 • 66583 Spiesen-Elversberg
Tel. 0 68 21 / 74 02 80 • Fax 0 68 21 / 74 02 31
www.elbeda.de • E-Mail: elbeda@t-online.de

- ▶ Zählerschränke
- ▶ Alarmanlagen
- ▶ Befestigungsmaterial
- ▶ Leitungen/Kabel
- ▶ Antennenzubehör
- ▶ Telefonzubehör
- ▶ Beleuchtungen
- ▶ Schaltermaterial

*Wir wünschen
Frohe Ostern*

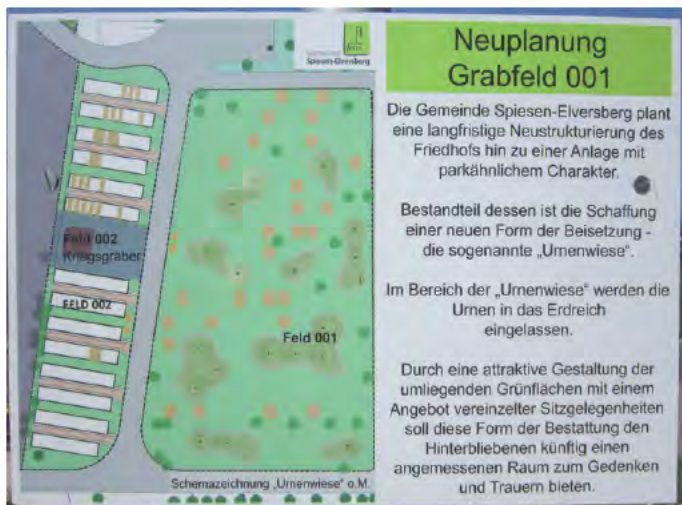


Borussia Spiesen

NEUE TRIKOTS FÜR FRAUENMANNSCHAFT

Nach der Aktiven-Mannschaft von Borussia Spiesen wurde nun auch die Frauenmannschaft von der Pizzeria/Lieferdienst Toscana Spiesen-Elversberg mit einem neuen Satz Trikots eingekleidet. Hierfür ein herzlicher Dank des Vereins.





HAUPTFRIEDHOF IN ELVERSBERG

Stand: 10.03.2022

Die Gemeinde Spiesen-Elversberg plant eine langfristige Neustrukturierung des Hauptfriedhofs im Ortsteil Elversberg hin zu einer Anlage mit parkähnlichem Charakter.

Bestandteil dessen ist die Schaffung einer neuen Form der Beisetzung – die „Urnenwiese“.

Im Bereich der „Urnenwiese“ werden die Urnen in das Erdreich eingelassen. Durch eine attraktive Gestaltung der umliegenden Grünflächen mit einem Angebot vereinzelter Sitzgelegenheiten soll diese Form der Bestattung den Hinterbliebenen künftig einen angemessenen Raum zum Gedenken und Trauern bieten.

Hierfür wurde durch die Verabschiedung der Neuplanung des Friedhofskonzepts am 24.10.2021 durch den Gemeinderat der

erste Grundstein gelegt. Die Gemeinde hat am 21.02.2022 mit den entsprechenden vorbereitenden Maßnahmen auf dem Grabfeld 001, welches direkt neben dem Haupteingang liegt, begonnen.

Bis zu Ostern 2022 werden die derzeit laufenden Arbeiten weitestgehend abgeschlossen und Rasen ausgestreut sein, so dass die Angehörigen Ihren Familien und Freunden im Rahmen der Feiertage ungestört gedenken können.

Die zweckbestimmte Inbetriebnahme als „Urnenwiese“ auf dem Grabfeld 001 soll bis Ostern 2023 realisiert werden.



VdK Spiesen-Elversberg

Mitgliederversammlung 2022

Der Vorstand des Ortsverbandes Spiesen-Elversberg des **VdK** lädt hiermit seine Mitglieder zur Mitgliederversammlung für **Freitag, 22.04.2022 um 17.00 Uhr** in den Räumen des **Cafe Rebel** **Am Ring 39 (Großenbruch) in Elversberg** ganz herzlich ein.

Nachstehende Tagesordnungspunkte werden behandelt:

1. Begrüßung
2. Totenehrung
3. Verlesen der Niederschrift der Mitgliederversammlung 2019
4. Bericht des 1. Vorsitzenden
5. Bericht der Kassiererin
6. Aussprache über die Berichte
7. Entlastung des Vorstandes
8. Wahl zur Versammlungsleitung
9. Neuwahl des Vorstandes:
1. Vors., 2. Vors., Kassierer/in, Schriftführer/in, 2-4 Beisitzer
10. Wiederaufnahme des gesellschaftlichen/kulturellen Verbandslebens
11. Verschiedenes
12. Verabschiedung

Bitte zur Teilnahme anmelden:

**Tel.: 06821-73221 Vorsitzender
oder 06821-73763 Koch-Kassiererin**

Verbleibt mir nur noch dieser Einladung eine gute Resonanz zu wünschen! Bis spätestens am 22.04.2022.

Mit besten Grüßen

Hermann Linnebach (Vorsitzender)

Veranstaltungen VHS Spiesen-Elversberg

INLINER-KURS

Der Einsteigerkurs am 08.06.2022 (16.00 – 18.00 Uhr) bietet Kids und Erwachsenen die Möglichkeit, in die Sportart Inline-Skaten hineinzuschnuppern. Hauptsächlich werden die Grundtechniken Fahren, Fallen und Bremsen vermittelt. Diese sollen dem Schüler erste Sicherheit auf den Rollen vermitteln. Die Kursinhalte richten sich nach der Gruppe und je nach Lernerfolg kommen weitere Techniken hinzu. Geübt wird in Kleingruppen, so dass Einzelkorrekturen möglich sind und das Training auf individuelle Probleme besser eingehen kann.

Der Fortgeschrittenen-Kurs am 09.06.2022 baut auf die im Einsteigerkurs erlernten Grundtechniken auf und ist für alle gedacht, die den Einsteigerkurs erfolgreich absolviert haben und oder die Grundtechniken bereits beherrschen. Wie der Einsteigerkurs vermittelt der Aufbaukurs einen Überblick über verschiedene Techniken. Hauptinhalte sind: kurze Wiederholungen von Kurs 1, Bremsen innerhalb eines vorgeschriebenen Bereichs, Bremsen vor Hindernissen, Kurven fahren und Ausweichen, Übersetzen vorwärts.

Bitte beide Male bequeme Kleidung und ältere Turnschuhe anziehen. Das Tragen einer kompletten Schutzausrüstung inklusive Helm ist Pflicht (wird gestellt).

Anfänger-Kurs: Mittwoch, 08.06.2022 von 16.00 – 18.00 Uhr

Entgelt: 26,00 Euro bei 8 TN, 34,50 Euro bei 6 TN inkl. Materialverleih von Skates, Schützern und Helm

Fortgeschrittenen-Kurs: Donnerstag, 09.06.2022 von 16.00 – 18.00 Uhr. Entgelt: 26,00 Euro bei 8 TN, 34,50 Euro bei 6 TN inkl. Materialverleih von Skates, Schützern und Helm

Ort: Gemeinschaftsschule Spiesen-Elversberg

Anmeldungen über davidshoefervhs@web.de, oder telefonisch 06821/790775 und 06824/9064121.

Michael Hoffmann GmbH **Sanitär | Heizung | Klima**



Ihr Meisterbetrieb für:

Moderne Öl- und Gasheizungssysteme
Brennstoffzellentechnik
Solaranlagen
Wärmepumpen
Umwelttechnik
Kontrollierte Wohnraumlüftung
Moderne, altersgerechte Badgestaltung



**24 h Notdienst
für unsere Kunden**

Tel. +49 6821 973283 | Fax +49 6821 973283
info@hoffmann-shk.de
www.hoffmann-shk.de
Hüttenstraße 18 | 66583 Spiesen-Elversberg

**Wir wünschen Ihnen
frohe & erholsame Osterfeiertage!**

Katholische Kirche St. Ludwig-Herz Jesu

OSTEREIER-AKTION 2022

Förderverein Kirchenmusik

St. Ludwig-Herz Jesu Spiesen-Elversberg e.V.

Im Zeitraum vom 01. bis 14. April 2022 bietet der Förderverein Kirchenmusik gekochte, bunte Eier zum Verkauf an.

Mit dem Kauf unterstützen Sie die Aufgaben und kirchenmusikalischen Projekte des Vereins.

Der Preis für 10 Eier beträgt 2,90 Euro.

Die Eier können an folgenden Verkaufsstellen erworben werden:

Wohndecor Jung, Hauptstraße 245 in Spiesen
vom 01. bis 14. April 2022

Bäckerei Krämer, Fichtenstraße 29 in Elversberg
am 09. April 2022 von 07.00 bis 11.00 Uhr

Vorplatz der Kirche St. Ludwig in Spiesen nach den
Gottesdiensten am 09./10. April 2022

Weitere Informationen über den Förderverein finden Sie unter:
www.pgspiel.de/kirchenmusik/foerderverein/.

Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!



Unterstützen Sie die Projekte des Fördervereins
mit der OSTEREIER-AKTION 2022!

Der Förderverein Kirchenmusik St. Ludwig-Herz Jesu Spiesen-Elversberg e.V.
bietet im Zeitraum vom
01. bis einschließlich 14. April 2022
gekochte, bunt gefärbte Eier! zum Verkauf an.

Der Preis für 10 Eier beträgt 2,90 Euro.

VERKAUFSTELLEN

Wohndecor Jung, Hauptstraße 245 in Spiesen
vom 01. bis 14. April 2022

Bäckerei Krämer, Fichtenstraße 29 in Elversberg
am 09. April 2022 von 07.00 bis 11.00 Uhr

Vorplatz der Kirche St. Ludwig in Spiesen
nach den Gottesdiensten an den Wochenenden
02./03. und 09./10. April 2022

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!



¹ Deutsche Hühnereier aus Bodenhaltung, Frisch-Ei Gewichtsklasse M, Ohne Küken-Töten, Gekocht und gefärbt mit zugelassenen Farbstoffen E127, E131, E132, E133, E134, E135, E136, E137, E138, E139, E140, E141, E142, E143, E144, E145, E146, E147, E148, E149, E150, E151, E152, E153, E154, E155, E156, E157, E158, E159, E160, E161, E162, E163, E164, E165, E166, E167, E168, E169, E170, E171, E172, E173, E174, E175, E176, E177, E178, E179, E180, E181, E182, E183, E184, E185, E186, E187, E188, E189, E190, E191, E192, E193, E194, E195, E196, E197, E198, E199, E200, E201, E202, E203, E204, E205, E206, E207, E208, E209, E210, E211, E212, E213, E214, E215, E216, E217, E218, E219, E220, E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227, E228, E229, E230, E231, E232, E233, E234, E235, E236, E237, E238, E239, E240, E241, E242, E243, E244, E245, E246, E247, E248, E249, E250, E251, E252, E253, E254, E255, E256, E257, E258, E259, E260, E261, E262, E263, E264, E265, E266, E267, E268, E269, E270, E271, E272, E273, E274, E275, E276, E277, E278, E279, E280, E281, E282, E283, E284, E285, E286, E287, E288, E289, E290, E291, E292, E293, E294, E295, E296, E297, E298, E299, E300, E301, E302, E303, E304, E305, E306, E307, E308, E309, E310, E311, E312, E313, E314, E315, E316, E317, E318, E319, E320, E321, E322, E323, E324, E325, E326, E327, E328, E329, E330, E331, E332, E333, E334, E335, E336, E337, E338, E339, E340, E341, E342, E343, E344, E345, E346, E347, E348, E349, E350, E351, E352, E353, E354, E355, E356, E357, E358, E359, E360, E361, E362, E363, E364, E365, E366, E367, E368, E369, E370, E371, E372, E373, E374, E375, E376, E377, E378, E379, E380, E381, E382, E383, E384, E385, E386, E387, E388, E389, E390, E391, E392, E393, E394, E395, E396, E397, E398, E399, E400, E401, E402, E403, E404, E405, E406, E407, E408, E409, E410, E411, E412, E413, E414, E415, E416, E417, E418, E419, E420, E421, E422, E423, E424, E425, E426, E427, E428, E429, E430, E431, E432, E433, E434, E435, E436, E437, E438, E439, E440, E441, E442, E443, E444, E445, E446, E447, E448, E449, E450, E451, E452, E453, E454, E455, E456, E457, E458, E459, E460, E461, E462, E463, E464, E465, E466, E467, E468, E469, E470, E471, E472, E473, E474, E475, E476, E477, E478, E479, E480, E481, E482, E483, E484, E485, E486, E487, E488, E489, E490, E491, E492, E493, E494, E495, E496, E497, E498, E499, E500, E501, E502, E503, E504, E505, E506, E507, E508, E509, E510, E511, E512, E513, E514, E515, E516, E517, E518, E519, E520, E521, E522, E523, E524, E525, E526, E527, E528, E529, E530, E531, E532, E533, E534, E535, E536, E537, E538, E539, E540, E541, E542, E543, E544, E545, E546, E547, E548, E549, E550, E551, E552, E553, E554, E555, E556, E557, E558, E559, E560, E561, E562, E563, E564, E565, E566, E567, E568, E569, E570, E571, E572, E573, E574, E575, E576, E577, E578, E579, E580, E581, E582, E583, E584, E585, E586, E587, E588, E589, E590, E591, E592, E593, E594, E595, E596, E597, E598, E599, E600, E601, E602, E603, E604, E605, E606, E607, E608, E609, E610, E611, E612, E613, E614, E615, E616, E617, E618, E619, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E626, E627, E628, E629, E630, E631, E632, E633, E634, E635, E636, E637, E638, E639, E640, E641, E642, E643, E644, E645, E646, E647, E648, E649, E650, E651, E652, E653, E654, E655, E656, E657, E658, E659, E660, E661, E662, E663, E664, E665, E666, E667, E668, E669, E670, E671, E672, E673, E674, E675, E676, E677, E678, E679, E680, E681, E682, E683, E684, E685, E686, E687, E688, E689, E690, E691, E692, E693, E694, E695, E696, E697, E698, E699, E700, E701, E702, E703, E704, E705, E706, E707, E708, E709, E710, E711, E712, E713, E714, E715, E716, E717, E718, E719, E720, E721, E722, E723, E724, E725, E726, E727, E728, E729, E730, E731, E732, E733, E734, E735, E736, E737, E738, E739, E740, E741, E742, E743, E744, E745, E746, E747, E748, E749, E750, E751, E752, E753, E754, E755, E756, E757, E758, E759, E760, E761, E762, E763, E764, E765, E766, E767, E768, E769, E770, E771, E772, E773, E774, E775, E776, E777, E778, E779, E780, E781, E782, E783, E784, E785, E786, E787, E788, E789, E790, E791, E792, E793, E794, E795, E796, E797, E798, E799, E800, E801, E802, E803, E804, E805, E806, E807, E808, E809, E810, E811, E812, E813, E814, E815, E816, E817, E818, E819, E820, E821, E822, E823, E824, E825, E826, E827, E828, E829, E830, E831, E832, E833, E834, E835, E836, E837, E838, E839, E840, E841, E842, E843, E844, E845, E846, E847, E848, E849, E850, E851, E852, E853, E854, E855, E856, E857, E858, E859, E860, E861, E862, E863, E864, E865, E866, E867, E868, E869, E870, E871, E872, E873, E874, E875, E876, E877, E878, E879, E880, E881, E882, E883, E884, E885, E886, E887, E888, E889, E890, E891, E892, E893, E894, E895, E896, E897, E898, E899, E900, E901, E902, E903, E904, E905, E906, E907, E908, E909, E910, E911, E912, E913, E914, E915, E916, E917, E918, E919, E920, E921, E922, E923, E924, E925, E926, E927, E928, E929, E930, E931, E932, E933, E934, E935, E936, E937, E938, E939, E940, E941, E942, E943, E944, E945, E946, E947, E948, E949, E950, E951, E952, E953, E954, E955, E956, E957, E958, E959, E960, E961, E962, E963, E964, E965, E966, E967, E968, E969, E970, E971, E972, E973, E974, E975, E976, E977, E978, E979, E980, E981, E982, E983, E984, E985, E986, E987, E988, E989, E990, E991, E992, E993, E994, E995, E996, E997, E998, E999, E1000, E1001, E1002, E1003, E1004, E1005, E1006, E1007, E1008, E1009, E1010, E1011, E1012, E1013, E1014, E1015, E1016, E1017, E1018, E1019, E1020, E1021, E1022, E1023, E1024, E1025, E1026, E1027, E1028, E1029, E1030, E1031, E1032, E1033, E1034, E1035, E1036, E1037, E1038, E1039, E1040, E1041, E1042, E1043, E1044, E1045, E1046, E1047, E1048, E1049, E1050, E1051, E1052, E1053, E1054, E1055, E1056, E1057, E1058, E1059, E1060, E1061, E1062, E1063, E1064, E1065, E1066, E1067, E1068, E1069, E1070, E1071, E1072, E1073, E1074, E1075, E1076, E1077, E1078, E1079, E1080, E1081, E1082, E1083, E1084, E1085, E1086, E1087, E1088, E1089, E1090, E1091, E1092, E1093, E1094, E1095, E1096, E1097, E1098, E1099, E1100, E1101, E1102, E1103, E1104, E1105, E1106, E1107, E1108, E1109, E1110, E1111, E1112, E1113, E1114, E1115, E1116, E1117, E1118, E1119, E1120, E1121, E1122, E1123, E1124, E1125, E1126, E1127, E1128, E1129, E1130, E1131, E1132, E1133, E1134, E1135, E1136, E1137, E1138, E1139, E1140, E1141, E1142, E1143, E1144, E1145, E1146, E1147, E1148, E1149, E1150, E1151, E1152, E1153, E1154, E1155, E1156, E1157, E1158, E1159, E1160, E1161, E1162, E1163, E1164, E1165, E1166, E1167, E1168, E1169, E1170, E1171, E1172, E1173, E1174, E1175, E1176, E1177, E1178, E1179, E1180, E1181, E1182, E1183, E1184, E1185, E1186, E1187, E1188, E1189, E1190, E1191, E1192, E1193, E1194, E1195, E1196, E1197, E1198, E1199, E1200, E1201, E1202, E1203, E1204, E1205, E1206, E1207, E1208, E1209, E1210, E1211, E1212, E1213, E1214, E1215, E1216, E1217, E1218, E1219, E1220, E1221, E1222, E1223, E1224, E1225, E1226, E1227, E1228, E1229, E1230, E1231, E1232, E1233, E1234, E1235, E1236, E1237, E1238, E1239, E1240, E1241, E1242, E1243, E1244, E1245, E1246, E1247, E1248, E1249, E1250, E1251, E1252, E1253, E1254, E1255, E1256, E1257, E1258, E1259, E1260, E1261, E1262, E1263, E1264, E1265, E1266, E1267, E1268, E1269, E1270, E1271, E1272, E1273, E1274, E1275, E1276, E1277, E1278, E1279, E1280, E1281, E1282, E1283, E1284, E1285, E1286, E1287, E1288, E1289, E1290, E1291, E1292, E1293, E1294, E1295, E1296, E1297, E1298, E1299, E1300, E1301, E1302, E1303, E1304, E1305, E1306, E1307, E1308, E1309, E1310, E1311, E1312, E1313, E1314, E1315, E1316, E1317, E1318, E1319, E1320, E1321, E1322, E1323, E1324, E1325, E1326, E1327, E1328, E1329, E1330, E1331, E1332, E1333, E1334, E1335, E1336, E1337, E1338, E1339, E1340, E1341, E1342, E1343, E1344, E1345, E1346, E1347, E1348, E1349, E1350, E1351, E1352, E1353, E1354, E1355, E1356, E1357, E1358, E1359, E1360, E1361, E1362, E1363, E1364, E1365, E1366, E1367, E1368, E1369, E1370, E1371, E1372, E1373, E1374, E1375, E1376, E1377, E1378, E1379, E1380, E1381, E1382, E1383, E1384, E1385, E1386, E1387, E1388, E1389, E1390, E1391, E1392, E1393, E1394, E1395, E1396, E1397, E1398, E1399, E1400, E1401, E1402, E1403, E1404, E1405, E1406, E1407, E1408, E1409, E1410, E1411, E1412, E1413, E1414, E1415, E1416, E1417, E1418, E1419, E1420, E1421, E1422, E1423, E1424, E1425, E1426, E1427, E1428, E1429, E1430, E1431, E1432, E1433, E1434, E1435, E1436, E1437, E1438, E1439, E1440, E1441, E1442, E1443, E1444, E1445, E1446, E1447, E1448, E1449, E1450, E1451, E1452, E1453, E1454, E1455, E1456, E1457, E1458, E1459, E1460, E1461, E1462, E1463, E1464, E1465, E1466, E1467, E1468, E1469, E1470, E1471, E1472, E1473, E1474, E1475, E1476, E1477, E1478, E1479, E1480, E1481, E1482, E1483, E1484, E1485, E1486, E1487, E1488, E1489, E1490, E1491, E1492, E1493, E1494, E1495, E1496, E1497, E1498, E1499, E1500, E1501, E1502, E1503, E1504, E1505, E1506, E1507, E1508, E1509, E1510, E1511, E1512, E1513, E1514, E1515, E1516, E1517, E1518, E1519, E1520, E1521, E1522, E1523, E1524, E1525, E1526, E1527, E1528, E1529, E1530, E1531, E1532, E1533, E1534, E1535, E1536, E1537, E1538, E1539, E1540, E1541, E1542, E1543, E1544, E1545, E1546, E1547, E1548, E1549, E1550, E1551, E1552, E1553, E1554, E1555, E1556, E1557, E1558, E1559, E1560, E1561, E1562, E1563, E1564, E1565, E1566, E1567, E1568, E1569, E1570, E1571, E1572, E1573, E1574, E1575, E1576, E1577, E1578, E1579, E1580, E1581, E1582, E1583, E1584, E1585, E1586, E1587, E1588, E1589, E1590, E1591, E1592, E1593, E1594, E1595, E1596, E1597, E1598, E1599, E1600, E1601, E1602, E1603, E1604, E1605, E1606, E1607, E1608, E1609, E1610, E1611, E1612, E1613, E1614, E1615, E1616, E1617, E1618, E1619, E1620, E1621, E1622, E1623, E1624, E1625, E1626, E1627, E1628, E1629, E1630, E1631, E1632, E1633, E1634, E1635, E1636, E1637, E1638, E1639, E1640, E1641, E1642, E1643, E1644, E1645, E1646, E1647, E1648, E1649, E1650, E1651, E1652, E1653, E1654, E1655, E1656, E1657, E1658, E1659, E1660, E1661, E1662, E1663, E1664, E1665, E1666, E1667, E1668, E1669, E1670, E1671, E1672, E1673, E1674, E1675, E1676, E1677, E1678, E1679, E1680, E1681, E1682, E1683, E1684, E1685, E1686, E1687, E1688, E1689, E1690, E1691, E1692, E1693, E1694, E1695, E1696, E1697, E1698, E1699, E1700, E1701, E1702, E1703, E1704, E1705, E1706, E1707, E1708, E1709, E1710, E1711, E1712, E1713, E1714, E1715, E1716, E1717, E1718, E1719, E1720, E1721, E1722, E1723, E1724, E1725, E1726, E1727, E1728, E1729, E1730, E1731, E1732, E1733, E1734, E1735, E1736, E1737, E1738, E1739, E1740, E1741, E1742, E1743, E1744, E1745, E1746, E1747, E1748, E1749, E1750, E1751, E1752, E1753, E1754, E1755, E1756, E1757, E1758, E1759, E1760, E1761, E1762, E1763, E1764, E1765, E1766, E1767, E1768, E1769, E1770, E1771, E1772, E1773, E1774, E1775, E1776, E1777, E1778, E1779, E1780, E1781, E1782, E1783, E1784, E1785, E1786, E1787, E1788, E1789, E1790, E1791, E1792, E1793, E1794, E1795, E1796, E1797, E1798, E1799, E1800, E1801, E1802, E1803, E1804, E1805, E1806, E1807, E1808, E1809, E1810, E1811, E1812, E1813, E1814, E1815, E1816, E1817, E1818, E1819, E1820, E1821, E1822, E1823, E1824, E1825, E1826, E1827, E1828, E1829, E1830, E1831, E1832, E1833, E1834, E1835, E1836, E1837, E1838, E1839, E1840, E1841, E1842, E1843, E1844, E1845, E1846, E1847, E1848, E1849, E1850, E1851, E1852, E1853, E1854, E1855, E1856, E1857, E1858, E1859, E1860, E1861, E1862, E1863, E1864, E1865, E1866, E1867, E1868, E1869, E1870, E1871, E1872, E1873, E1874, E1875, E1876, E1877, E1878, E1879, E1880, E1881, E1882, E1883, E1884, E1885, E1886, E1887, E1888, E1889, E1890, E1891, E1892, E1893, E1894, E1895, E1896, E1897, E1898, E1899, E1900, E1901, E1902, E1903, E1904, E1905, E1906, E1907, E1908, E1909, E1910, E1911, E1912, E1913, E1914, E1915, E1916, E1917, E1918, E1919, E1920, E1921, E1922, E1923, E1924, E1925, E1926, E1927, E1928, E1929, E1930, E1931, E1932, E1933, E1934, E1935, E1936, E1937, E1938, E1939, E1940, E1941, E1942, E1943, E1944, E1945, E1946, E1947, E1948, E1949, E1950, E1951, E1952, E1953, E1954, E1955, E1956, E1957, E1958, E1959, E1960, E1961, E1962, E1963, E1964, E1965, E1966, E1967, E1968, E1969, E1970, E1971, E1972, E1973, E1974, E1975, E1976, E1977, E1978, E1979, E1980, E1981, E1982, E1983, E1984, E1985, E1986, E1987, E1988, E1989, E1990, E1991, E1992, E1993, E1994, E1995, E1996, E1997, E1998, E1999, E2000, E2001, E2002, E2003, E2004, E2005, E2006, E2007, E2008, E2009, E2010, E2011, E2012, E2013, E2014, E2015, E2016, E2017, E2018, E2019, E2020, E2021, E2022, E2023, E2024, E2025, E2026, E2027, E2028, E2029, E2030, E2031, E2032, E2033, E2034, E2035, E2036, E2037, E2038, E2039, E2040, E2041, E2042, E2043, E2044, E2045, E2046, E2047, E2048, E2049, E2050, E2051, E2052, E2053, E2054, E2055, E2056, E2057, E2058, E2059, E2060, E2061, E2062, E2063, E2064, E2065, E2066, E2067, E2068, E2069, E2070, E2071, E2072, E2073, E2074, E2075, E2076, E20



Der Karfreitag beginnt mit einer Kreuzfeier der Kommunionkinder um 10:00 Uhr in der Ludwigskirche.

Die Karfreitagsliturgie findet um 15:00 Uhr statt und wird von einer Männerschola mitgestaltet. Dieser Gottesdienst wird live ins Netz übertragen und kann über den YouTube-Kanal der Pfarrei St. Ludwig – Herz Jesu oder über die Homepage www.pgspiel.de/mediathek virtuell mitgefeiert werden.

An Karsamstag wird um 17:00 Uhr ein Osterfamiliengottesdienst zum Mitmachen angeboten, hierzu soll pro Person eine Schnittblume mitgebracht werden. Zu diesem Wortgottesdienst ist eine telefonische Anmeldung im Pfarrbüro bis 14. April 2022 erforderlich (Telefon: 06821-71286).

Um 20:30 Uhr wird die Osternacht gefeiert, auch hier werden Anmeldungen bis 14. April 2022 entgegengenommen. Die Feier beginnt vor der Kirche mit Entzünden der Osterkerze und dem Einzug in die dunkle Kirche mit Weitergabe des Lichtes. Im Anschluss werden Ostereier und Osterbrote an die Mitfeiernden verteilt.

BRILLEN MÜLLER

Am Alten Markt
Karlstraße 1a - 66583 Spiesen-Elversberg
06821/7496547
www.brillenmueller.com

Das Festhochamt am Ostersonntag um 10:00 Uhr wird als Rundfunkgottesdienst live auf SR2 Kulturradio übertragen. Es singt das Vokalensemble VOX ANIMAE unter der Leitung von Ralph Buchstäber. Eine vorherige Anmeldung ist nicht erforderlich.

Am Ostermontag findet um 10:00 Uhr ein Festhochamt mit Jubilarkommunion statt. Hierzu ist eine Anmeldung im Pfarrbüro nötig. Der Frauenchor „Cantiamol!“ bringt die Missa „Fidem cantemus“ von Christian Matthias Heiß zu Gehör. Die Orgel spielt Albert Kirsch. Die musikalische Leitung hat Ralph Buchstäber.

Auch dieser Gottesdienst wird als Live-stream unter www.pgspiel.de/mediathek angeboten.

Es gelten die jeweils aktuellen Schutzmaßnahmen für die Feier von Gottesdiensten.

Kneippverein Spiesen



GYMNASTIK

FÜR DIE GRAUEN ZELLEN

Der Kneipp-Verein Spiesen bietet ab Dienstag, 19. April 2022 von 10 bis 11 Uhr einen neuen Kurs „Gedächtnistraining - Gymnastik für die grauen Zellen“ an.

Der fortlaufende Kurs findet unter der Leitung von Beate Tambue, Ganzheitliche Gedächtnistrainerin, statt.

Unser Gedächtnis ermöglicht uns, Informationen zu behalten, zu bewerten und wieder abzurufen. Dieser immense Speicher ist sowohl zerbrechlich, als auch kostbar: Die Gedächtnisleistung kann in jedem Lebensalter durch geeignete Übungen erhalten, verbessert oder wiederhergestellt werden. Die Teilnehmer erfahren, wie Konzentration, Merk- und Ausdrucksfähigkeit sowie treffende Formulierungen mit abwechslungsreichen Übungen und Spielen ohne Leistungsdruck trainiert werden können. Es geht nicht um Wissen, sondern um Freude am Erfahrungsaustausch und die Erkenntnis, dass Körper, Geist und Seele eine Einheit bilden. Bei diesem Gehirnjogging mit Ratespielen, Wortfindungsübungen und Methoden zur Verbesserung der Merkfähigkeit soll der Spaß im Vordergrund stehen.

Anmeldung bei Beate Tambue, Tel. 06821 9729167

oder

anmeldung@kneipp-verein-spiesen.de.



Es war einmal

... ein kleiner, sehr tollpatschiger Osterhase. Ihm fiel beim Ostereier-Bemalen ständig der Pinsel aus der Pfote. Eines Tages fiel sogar der ganze Farbtopf vom Tisch und es gab eine große Pfütze. "Oh, nein!", rief der kleine Osterhase.

Gleichzeitig wackelte der Tisch und die unbemalten und die bemalten Eier fielen in die bunte Farbpfütze. Zum Glück gingen die Eier nicht kaputt, da der Boden weich vom Moos und von den Gräsern war.

Die anderen Häschen lachten den armen kleinen Tollpatsch aus und der fing zu weinen an. Während er die Eier wieder einsammelte, merkte er, wie wunderschön sie geworden waren. Manche Eier waren mit kleinen Gräsern und Blumen belegt, andere waren so bunt wie ein Regenbogen.

Die anderen Hasen sahen, wie schön diese Eier aussahen und hörten ganz schnell auf zu lachen.



Sparverein

GEWONNEN !

Bei der Gewinnziehung für Sparmonat Februar 2022 wurden u. a. folgende Losnummern ermittelt:

Der neue Peugeot 308 Active Pack Pure Tech 130 entfällt auf die Nr. 1.294.528. Die Prämie zu Euro 5.000,-- auf die Nr. 1.464.874, die Prämie zu Euro 1.000,-- auf die Nr. 1.228.576 und die Prämie zu Euro 500,-- auf die Nr. 1.522.972.

Die 3 Segway Ninebot KickScooter entfielen auf die Nummern: 1.364.684, 1.440.759, 1.622.272.

100,-: 70.917, 50,-: 7.901, 10,-: 521 5,-: 30, 83 und 94.

Gewinnlisten mit den kompletten Gewinnzahlen erhalten Sie bei allen Sparkassen und Volksbanken. Weiter können Sie die Gewinnzahlen auf www.sparverein.de ersehen.

Die nächste Ziehung findet am Mittwoch, dem 27. April 2022 statt. März-Gewinn Spar-Lose gibt es bis 10. April 2022 (letzter Verkaufstag).

Die Teilnahme ist bei allen saarländischen Sparkassen und Volksbanken oder unter <http://www.sparverein.de> möglich.



Unsere Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag 9 - 12 Uhr
Dienstag und Donnerstag
auch 14 - 17 Uhr

In unserem Café bieten wir
morgens verschiedene Frühstücke
und nachmittags Kuchen an.

Spiesen - Hauptstraße 92-96
06821/9998044



**Ein frohes
Osterfest**



horst becker
touristik GmbH & Co. KG

Bei Anruf fort 06821/71091

www.becker-touristik.de
info@becker-touristik.de

Hauptstraße 51
66583 Spiesen-Elversberg
Telefon 06821/71279



Urlaub mit dem
4-Sterne-Reisebus!
Abfahrtsorte: SB, SLS,
VK, MZG, NK, IGB, Dudweiler,
HOM, WND u.v.m.

Fordern Sie
unseren
Katalog an!

100 % Urlaub nach Lust und Laune!

**Wir wünschen
allen unseren Kunden,
Freunden und Bekannten
ein
frohes Osterfest !**



**Viele neue Reiseideen
finden Sie
in unserem aktuellen Katalog.**

NATURSTEINARBEITEN
SEEL & DENK

GRABMALE TREPPEN
 KÜCHENARBEITSPLATTEN
 FENSTERBÄNKE

Industriestraße 9c
 66583 Spiesen-Elversberg
 Tel: 06821/77795

www.seel-denk.de

Marinekameradschaft von 1934 Spiesen

GENERALVERSAMMLUNG

Die Marinekameradschaft von 1934 Spiesen e.V. hatte ihre Mitglieder am 19.03. 22 zur diesjährigen Generalversammlung mit Neuwahlen ins Schützenhaus eingeladen.

Wegen Corona, Krankheit und Reha waren nur 16 Mitglieder der Einladung gefolgt.

Gegen 18.30 Uhr eröffnete der Vorsitzende Michael Klemann die Versammlung und stellte deren Beschlussfähigkeit fest. Nach der Totenehrung und dem Verlesen des letztjährigen Protokolls sowie dessen Annahme erfolgte sein Bericht. Er hob das Sommerfest und die wiedereingeführte Nikolausfeier sowie die Weihnachtsfeier besonders hervor und dankte allen, die ihn bei

www.bestattung-kessler.de

Kessler
 BESTATTUNGEN



**Erd-, Feuer-, Baum-
 und Seebestattungen**

Große Bergstraße 1
 66583 Spiesen-Elversberg

☎ 06821 / 7 11 76

✉ info@bestattung-kessler.de

diesen Events, tatkräftig unterstützt hatten. Es folgte ein detaillierter Kassenbericht des Kassierers Rudolf Otto. An Hand der genannten Zahlen steht die Kasse der MK, trotz der ausgefallenen Veranstaltungen, auf soliden Beinen. Die Kassenprüferinnen bescheinigten ihm eine genaue und richtige Kassenbuchführung und baten um Entlastung, welches einstimmig geschah. Im Bericht über das maritime Museum bedankte sich der Vorsitzende für das Engagement vieler Mitglieder um unser Heisje, wie es liebevoll von allen genannt wird. So wurde im Frühjahr ein Großreinschiff im und um das Museum gemacht. Im Außenbereich wurde der Vorplatz und die Anlage neben und hinter dem Museum von Unrat und Abfall gereinigt. 10 Mitglieder beteiligten sich an dieser Aktion. Mit einem Umtrunk und einem Essen wurde die Aktion beendet.

Ein großes Danke ergeht an den Bauhof der angesammelten Unrat abgeholt hat.

Da es bei dem Punkt Aussprache zu den Berichten keine Wortmeldung gab konnte die Pause eingeläutet werden. Wie zu Leo's Zeiten waren von Heike und Karin Hackschnitten vorbereitet worden.

Nach der Pause ging es zügig weiter. Mit Jutta Otto wurde schnell eine Versammlungsleiterin gefunden. Sie bedankte sich beim alten Vorstand für die gute Arbeit und bat um Entlastung welche einstimmig geschah. In ihrer Funktion führte sie die Wahl des 1. Vorsitzenden durch. Mit Michael Klemann wurde der „Alte“ auch der „Neue“ Mann auf der Brücke der MK, einstimmig gewählt. Er ließ nun, da der gesamte Vorstand seine Bereitschaft zum Weitermachen signalisiert hatte, ein Block abstimmen. Ohne Gegenstimme wurde der Vorstand in seinem Amt bestätigt. Es folgte die Ehrung für verdiente Mitglieder welche 5,10 oder 15 Jahre der MK angehören. Alle erhielten neben der obligatorischen Urkunde noch ein Geschenk in flüssiger Form. Unter Punkt Verschiedenes wurde für das Jahr 2023 eine Großfahrt nach Bremen und Bremerhaven angekündigt. Um schon jetzt in die Planung eintreten zu können ergeht noch ein Rundschreiben an die Mitglieder in dem die Fahrt vorgestellt wird. Danke sage ich auch Reinhard Rauch, der an diesem Tag den Buffetdienst übernommen hat. Mit einem Schlusswort des Vorsitzenden wurde die Versammlung gegen 21.00 Uhr geschlossen.

Termine:

30. 04.22 Boßeltour – Mühlental Treffpunkt 10.00 Uhr am Heisje

08.05.22 Museum geöffnet 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr

26.05.22 Vatertagswanderung Treffpunkt 10.00 Uhr am Heisje





**KRISTINA
 KOSMETIK**

Gesichtsbehandlungen
 Massagen
 Maniküre
 Fußpflege
 Mobile Fußpflege
 (gerne zusätzlich
 auch Maniküre)

Termine nach Vereinbarung:
 0176 22248713
 06821 9543466
 Facebook: Kristina Kosmetik
 Instagram: kristina_kosmetik_kk
 St. Ingberter Straße 1
 66583 Elversberg



Hilfskonvoi

VON SPIESEN-ELVERSBERG
IN DIE UKRAINE



... spontan was tun, war die Devise!

Am 03.03.22 wurde die Idee in die Tat umgesetzt. In der Gruppe „Spiesener und Elmerschberger stehe zusammen“ wurde ein Spendeaufruf von uns getätigt und auch unser DPD-Fahrer Daniel Letter hat kräftig die Werbetrommel gerührt.

Von nun an kamen täglich Spenden. Geplant waren nur zwei Kleintransporter. Jedoch durch die hohe Spendenbereitschaft mussten wir kurzfristig einen dritten Bus besorgen. Die Busse wurden uns von dem ffb-Fahrdienst-Saarbrücken, unserer



Mitfahrerin Frau Monika Müller und einem Geschäftsmann von Spiesen-Elversberg zur Verfügung gestellt.

Ein besonderer Dank gilt auch den Helfern, die uns bei dem Verpacken und Beladen der Busse so tatkräftig unterstützt haben.

Am 11.03. um 05:00 Uhr ging es dann mit unserem Hilfskonvoi und geschätzten 3,8 Tonnen Hilfsgütern los. Die Fahrtstrecke von ca. 2900 km fuhren Ralf Theis, Daniel Letter, Monika Müller, Romuald Karniszewski und Patrick Schäfer.

Nach einer 20stündigen Fahrt in Richtung polnisch-ukrainische Grenze kamen wir nachts in unserer Unterkunft an. Noch ein Bier und nach einer kurzen Nacht wurde am nächsten Morgen in ei-



*Wir wünschen
all unseren Kunden
ein frohes Osterfest
und viel Gesundheit!*



Marien-Apotheke
St. Ingberter Str. 1
66583 Spiesen-Elversberg
Tel. 0 68 21 / 7 12 92
Fax 0 68 21 / 74 03 72
www.marien-apotheke-elversberg.de

Rochus-Apotheke



Rochus-Apotheke
Hauptstraße 100
66583 Spiesen-Elversberg
Tel. 0 68 21 / 7 33 32
Fax 0 68 21 / 79 04 82
www.rochus-apotheke-spiesen.de



Rosen-Apotheke
Heinitzstr. 4
66583 Spiesen-Elversberg
Tel: 0 68 21 / 7 12 07
Fax 0 682 1 / 7 42 73 0
rosen-apotheke-spiesen-elversberg@gmx.de

Ein frohes Osterfest wünscht

Elvira Jennewein

Ergotherapie

...für mehr Selbstständigkeit



Ergotherapie Elvira Jennewein

Waldstraße 22
66583 Spiesen-Elversberg

Telefon: 0 68 21 / 999 28 20
Mobil: 0176 / 24 38 30 74

Neurologie • Geriatrie • Psychiatrie • Orthopädie

ergotherapie@elvira-jennewein.de
www.elvirajennewein.de

nem Nachbarort mit der Ab- bzw. Umladung begonnen. Eigens hierfür wurde uns ein LKW auf einem abgesperrten Gelände zur Verfügung gestellt. Mit zahlreichen polnischen und ukrainischen Helfern fuhr der beladene LKW dann in die Ukraine.

Dank meinem Arbeitskollegen Herrn Romuald Karniszewski und seinem Bekannten Christof Kowalski, der in Polen wohnt, konnte der Ablauf reibungslos organisiert werden.

Nun noch etwas die Beine vertreten und schon ging es am 12.03. mittags wieder auf die Heimreise.

Am Sonntagmorgen kamen wir leicht übermüdet in Spiesen-Elversberg wieder an.

An dieser Stelle möchten wir uns recht herzlich bei den vielen vielen Spendern - privat, von Vereinen und Geschäftsleuten aus Spiesen-Elversberg bedanken.

Sie alle haben uns tatkräftig unterstützt mit Sach- und Geldspenden. Ohne sie alle wäre das Hilfsprojekt nicht möglich gewesen!

Landmetzgerei Hennrich, Modeboutique Gräfin Mariza, Wohndekor Jung, Herrn Eric Naumann, Stadtwerke St. Ingbert, Ev. Kindergarten Elversberg, DPD St. Ingbert, Firma Specht, Elektrobedarf ELBEDA, Maler Klaus Haag, Schreibwaren Romann, Firma Frank Bielefeld, Firma Haka, REWE-Rohrbach, Gartenbau G. Müller, Firman Lehnen, Kosmetikstudio Jutta Dahlem und Apotheken Christopf Rheinheimer.

Sollte ich jemanden vergessen haben, sehen Sie mir das bitte nach!

Noch mal vielen Dank an ALLE !

Ralf Theis



Frohes Osterfest

Praxis für Podologie

Medizinische und Diabetische Fusspflege



Maria Becker
Staatl. anerkannte Podologin

Butterberg 11

66583 Spiesen-Elversberg
Telefon 0 68 21 / 95 30 974
Mobil 01 60 / 77 97 210



Pensionärverein Spiesen

GENERALVERSAMMLUNG

Am Freitag, dem 22. April 2022 um 17.00 Uhr, findet die Generalversammlung des Pensionärvereins 1898 Spiesen im Sportheim der Borussia Spiesen, Albert-Schweitzer-Str. 4 (Gänsberg) statt.

Da Neuwahlen anstehen werden die Mitglieder um rege Beteiligung gebeten.

Bitte beachten Sie den neuen Veranstaltungsort.

Der Vorstand

Pensionärverein Spiesen



BABYS IN BEWEGUNG

Ab Dienstag, 12. April 2022 findet unter Anleitung von Birgit Denk ein neuer BIB-Kurs statt.

In den Kursen krabbeln die Kleinen im Alter von acht bis elf Monaten, gehen erste Schritte und greifen neugierig nach buntem Spielzeug. Mit Bällen, Tüchern, schiefen Ebenen, Spiegeln und allerhand anderen Spielsachen wird der bereits früh ausgeprägte Bewegungsdrang der Kleinen optimal weiterentwickelt.

Spielerisch kommen die Kinder in Kontakt und können so voneinander lernen.

Der Kurs findet jeweils von 9 bis 10:30 Uhr in der Physiotherapiepraxis Andreas Keßler in Elversberg statt.

Auskünfte und Anmeldung bei Birgit Denk unter Telefon 0173 8066730.



Frohes Osterfest

Brot- und Feinbäckerei

Frank Andres



Stingberger Str. 3
66583 Spiesen-Elversberg
Tel. 0 68 21 / 70 202



*Wir wünschen unserer verehrten Kundschaft
erholsame und friedvolle Osterfeiertage.*



Elektrotechnische Installationen

Am Zankwald 12 • Spiesen-Elversberg
Tel: 06821/71110 Fax: 068 21 / 79 07 18
e-mail: elektro-reiss@t-online.de www.elektro-reiss.de



IHR DACH UNSER FACH

Elversberger Straße 43
66583 Spiesen-Elversberg
Telefon: 0 68 21 / 7 05 39
Mobil: 01 71 / 5 40 93 99
info@dachdecker-schmitt.de
www.dachdecker-schmitt.de



Schmitt

DÄCHER und FASSADEN

Meisterbetrieb - Innungsbetrieb

- Steildach
- Flachdach
- Fassaden-Bekleidungen
- Wärme-Dämmung
- Kaminsanierung
- Solarfachbetrieb Dach
- Fachbetrieb für die Entsorgung asbesthaltiger Dach- und Wandplatten

*Wir wünschen
ein frohes Osterfest !*

FROHE OSTERN

wünscht

DIE LINKE.

Gemeindeverband Spiesen-Elversberg

allen
Bürgern, Mitgliedern,
Freunden und Bekannten.



**Praxis
Am Alten Markt**

**Physiotherapie &
Ergotherapie Kaiser**

**Karlstraße 1 a
66583 Spiesen-Elversberg
Telefon 0 68 21 / 7 78 00**



*Allen
Patienten,
Freunden
und Bekannten
wünschen wir
ein frohes und
gesegnetes
Osterfest.*

Landkreis Neunkirchen

DIE UMWELT HÖREN - MIT DEN OHREN SEHEN
Ein Klang-Workshop für Kinder und Jugendliche

vom 20.-22. April 2022 im Robinsondorf Neunkirchen-Furpach

Das Jugendbüro des Landkreises Neunkirchen veranstaltet in Zusammenarbeit mit dem aus Norddeutschland stammenden Künstler Lasse Marc-Riek und der Stiftung Saarländischer Kulturbesitz, in den Osterferien am 20.-22. April 2022 einen dreitägigen Workshop für Kinder und Jugendliche von 10-14 Jahren zu den Themen Umwelt – und Sinneswahrnehmung, Medienkompetenz und der Klangkunstform „Field Recording“.

Datum: 20.-22. April 2022 (Osterferien) jeweils 10-16 Uhr

Für: Kinder und Jugendliche im Alter von 10 bis 14 Jahren

Die Teilnahme ist kostenlos

Wie klingt deine Umwelt? Kann man Früchte hören? Was ist Fledermaustechno? Und welche Klänge erzeugt ein Museum – oder dein eigener Schulweg?

Um diese und weitere Fragen zur akustischen Wahrnehmung unserer Umgebung geht es in diesem Workshop für Neugierige. Unter Anleitung des aus Hamburg stammenden Klangkünstlers Lasse Marc-Riek und mit viel Raum zum eigenen praktischen Experimentieren lernen die Teilnehmer*innen nicht nur wie sie ihre akustische Umwelt sensibler wahrnehmen und anhand von Mikrofonen, Apps und anderer Technik aufnehmen können, sondern auch welche kreativen Klangkompositionen und eigene Werke man selbst daraus basteln kann.

Zum Abschluss des Workshops geht es nach Saarbrücken in die Moderne Galerie. Nach einer Führung durch die verschiedenen aktuellen Klangkunst-Ausstellungen, können die Teilnehmer*innen die Atelierräume nutzen.

Anmeldungen: Jugendbüro Landkreis Neunkirchen, Frau Liehn
06824-9067260 und jugendarbeit@landkreis-neunkirchen.de

**DIE UMWELT HÖREN -
MIT DEN OHREN SEHEN
EIN KLANGWORKSHOP
MIT LASSE MARC-RIEK**

KLANG-WORKSHOP ZUM AKUSTISCHEN
WAHRNEHMEN UND EXPERIMENTIEREN
FÜR KINDER UND JUGENDLICHE VON
10 - 14 JAHREN AUS DEM LANDKREIS
NEUNKIRCHEN

20. - 22. APRIL 2022
JEWEILS 10-16 UHR
ROBINSONDORF
NEUNKIRCHEN FURPACH

ANMELDUNGEN bei Frau Liehn
(Jugendbüro Neunkirchen)
Tel.: 06824 906 7260
oder Mail:
jugendarbeit@landkreis-neunkirchen.de



Stiftung Saarländischer
Kulturbesitz



Artistes Culinaires Elversberg



Club Kochender Männer
Martin Ecker 06821/1799658
Arthur Schmidt 06821/77202

Vorspeise:

Birne mit Ziegenkäse im Speckmantel
Feldsalat mit Granatapfel und Balsamico
Mozzarella di Buffalo
auf Auberginen Cranberry Carpaccio

Hauptspeise:

Kalbshaxe mit Fenchelgemüse
Rinderhüftsteak mit rosa Pfefferbutter
und Rote Beete mit Kartoffeln
Steinbeißer in Pinot Noir

Nachspeise:

Westfälische Götterspeise
Schokomousse
mit Granatapfelsoße und Krokant
Karamellisierte Äpfel



Birne mit Ziegenkäse im Speckmantel

1 reife Birne, 120 g Ziegenkäse, ca. 50 g Walnüsse grob gehackt, 8 Streifen Frühstücksspeck, 4 kleine Portionen Feldsalat, Balsamicocreme

Birne schälen, vierteln, entkernen und etwas aushöhlen (wenn die Birnen zu hart sind etwas anbraten). Ziegenkäse mit gehackten Walnüssen vermischen und in Birnenviertel füllen.

Je ein Birnenviertel mit 2 Streifen Speck umwickeln, anbraten und bei milder Hitze garen. Für den Salat ein Dressing ihrer Wahl. Die Birnen zusammen mit dem Salat auf Teller anrichten und mit Balsamicocreme dekorieren.

Feldsalat mit Granatapfel und Balsamico

150 g Feldsalat, 200 g Wildpastete, 100 g Wildschinken, 1 Granatapfel, 2 EL dunkler Balsamico, 1 EL Erdnussöl, 1 EL Senf, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Feldsalat auf dem Teller anrichten. Wildpastete und Wildschinken auf dem Teller dekorieren. Granatapfelkerne auslösen und mit dem Balsamico, Erdnussöl und Senf eine Vinaigrette zubereiten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen, evtl. mit etwas Wasser verdünnen. Die Vinaigrette über den angerichteten Salat verteilen.

Mozzarella di Buffalo

100 g Petersilie, 100 g Schnittlauch, 3 Knoblauchzehen, 100 g Pinienkerne, 100 g Cranberrys, 3 Auberginen, 110 g Parmesan-Flakes, 600 g Büffelmozzarella, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Wasser

Gemüse und Kräuter waschen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Pinienkerne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie leicht braun sind. Cranberries fein hacken. Petersilie grob hacken. Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen. Mit Olivenöl verrühren und nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aubergine Strunk entfernen, Aubergine in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Auberginen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen, mit Knoblauchöl einpinseln. Auberginen 15 Min. im Backofen garen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. In einem hohen Rührgefäß die Hälfte der gerösteten Pinienkerne, Parmesan, Schnittlauchröllchen, Olivenöl und Wasser mit einem Pürierstab zu einem feinen Pesto verarbeiten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Auberginen auf Tellern verteilen. Mozzarella halbieren und je eine Mozzarellahälfte in die Mitte des Auberginen-Carpaccios setzen. Mozzarella mit ein wenig Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auberginen mit gehackten Cranberrys, Pinienkernen, gehackter Petersilie und Schnittlauchpesto anrichten.

Informieren Sie sich in unserer eigenen Ausstellung
über die verschiedenen Möglichkeiten eines seniorengerechten Badumbaus.
(Termin nach Vereinbarung)

Bäder zum Wohlfühlen



Klaus Betz

GmbH

Sonnige Warmwasserbereitung

Gemütliche Wärme



Am Zankwald 28 • **66583 Spiesen-Elversberg** • Telefon: 0 68 21/ 7 04 90

Eigene Badausstellung • Energiesparende Heizungen
Kamin-Querschnittverminderung mit Edelstahlrohr
Solaranlagen in jeder Ausführung • Gas- und Wasserinstallation
Beratung und Verkauf • Reparaturen • Kundendienst - auch an Fremdanlagen

www.klaus-betz.de

info@klaus-betz.de



Fröhliche Ostern



Kalbshaxe mit Fenchelgemüse

1 küchenfertige Kalbshaxe 1,5 kg, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Öl, 1/2 Bund Rosmarin, 1/2 Bund Thymian, 1 Lorbeerblatt, 2 Zehen Knoblauch, 3 Wacholderbeeren
Fleisch:

1 unbehandelte Limone, 1-2 TL Fenchelsamen, 4 EL Butterschmalz

Sauce:

4 Zwiebel, Karotten, Sellerie, Lauch 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren, 2 Knoblauchzehen, 1-2 TL Fenchelsamen, 2 EL Tomatenmark, 200 ml Weißwein, 200 ml Kalbsfond

Gemüse:

3 Fenchelknollen, 50 ml Gemüsefond, Parmesankäse, frisch gerieben

Kartoffeln:

800 g kleine festkochendes Kartoffeln, 1/2 Bund Rosmarin, 4 EL Olivenöl

Kalbshaxe in einer Marinade von Öl, Rosmarin, Thymian, einem Lorbeerblatt, Knoblauch in Scheiben, Wacholderbeeren, Scheiben einer nicht behandelten Limette und ca. 1 TL Fenchelsamen - in einem Gefrierbeutel - 24 Std. einlegen.

Vor der Zubereitung Marinade abtupfen, Kalbshaxe salzen und pfeffern und in einem Bräter goldgelb anbraten. Marinade zur Seite stellen. Backofen auf 80 Grad vorheizen, das Fleisch auf einer vorgeheizten flachen Form in den Backofen bringen.

Im Bräter Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch anbraten, 2 Knoblauchzehen, 1 Lorbeerblatt, 2 Wacholderbeeren und ca. 1 TL Fenchelsamen hinzugeben. 2 EL Tomatenmark kurz mit rösten, mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Brühe das Fleisch übergießen, das Gemüse zum Fleisch in die Form ge-



ben. Bei 80 Grad 5 Std. garen lassen. Die Kerntemperatur sollte um 80 Grad liegen. Bei Nichterreichen der Kerntemperatur in der angegeben Zeit gegen Ende Temperatur auf 100 bis 120 Grad erhöhen, Haxe aus der Form nehmen, im Backofen warmhalten. Den Bratenansatz mit Kalbsfond auffüllen, die Marinade hinzugeben, aufkochen und durch ein Sieb passieren. Die Sauce reduzieren, mit Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Fenchelknollen säubern, waschen, vierteln und in Scheiben schneiden, blanchieren, mit Parmesan bestreuen und überbacken oder unter dem Grill bräunen. Fenchelgrün klein schneiden und vor dem Servieren damit das Fenchelgemüse garnieren.

Kartoffeln waschen, mit Wasser bedeckt in ca. 15-18 Minuten nur knapp gar kochen. Rosmarinnadeln abzupfen.

Kurz vor Ende der Garzeit des Fleisches Kartoffeln im Olivenöl mit den Rosmarinnadeln ca. 5-7 Minuten braten. Kalbshaxe in Scheiben schneiden und auf vorgewärmten Tellern mit dem Fenchelgemüse, den Rosmarinkartoffeln und der Sauce servieren.

FROHE



CDU SPIES-
ELVERSBERG

Die CDU Spiesen-Elversberg wünscht Ihnen
ein gesegnetes Osterfest!

OSTERN

www.cdu-spiesen-elversberg.de

Rinderhüftsteak mit rosa Pfefferbutter und Rote Beete mit Kartoffeln

1,2 kg Rinderhüftsteak, 20 mittlere Kartoffeln, 1 kg frische Rote Beete, 4 Zitrone, 100 g Zitronenschalen, 300 g Butter, 500 g Buschbohnen, 15 g rosa Pfefferkörner, 5 Zweige Rosmarin, 5 Schalotten, 3 Knoblauchzehen, 70 ml Balsamicoessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rotebeetesaft, Wasser

Gemüse waschen. Wasser im Wasserkocher erhitzen. Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze (160 °C Uml.) vorheizen.

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Rote Bete in grobe Stücke schneiden, Saft in einer kleinen Schüssel aufbewahren. In einen großen Topf genügend kochendes Wasser geben, salzen, einmal aufkochen lassen, Kartoffelstücke darin ca. 20 Min. abgedeckt garen. In den letzten 5 Min. der Garzeit Rote-Bete-Stücke zugeben und mitgaren. Zitronenschale abreiben, Butter mit Zitronenschale, rosa Pfefferkörnern, Salz und Pfeffer mischen, kalt stellen. Die Butter bis zum Anrichten in Folie einrollen.

Buschbohnenenden abschneiden. In einen kleinen Topf heißes Wasser füllen, aufkochen lassen, Bohnen zugeben und ca. 10 Min. garen. Anschließend Wasser abgießen und Gemüse mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte der Rosmarinadeln abzupfen und hacken. Den gehackten Rosmarin auf dem Schneidebrett mit Salz und Pfeffer mischen.

Steaks in der Rosmarinmischung wenden. In einer großen Pfanne Öl erhitzen, Rindersteaks je Seite ca. 1 – 2 Min. scharf anbraten. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backofen ca. 5 Min. fertig garen.

Schalotte abziehen, fein würfeln. In der Pfanne erneut Öl bei mittlerer Hitze erwärmen, den restlichen Knoblauch und restlichen Rosmarinzweig in die Pfanne geben und mit den Schalottenwürfeln darin ca. 5 Min. dünsten. Mit Balsamico ablöschen und ca. 1 Min. einköcheln lassen.

Kalte Butter in die Pfanne geben, Butter in kreisender Bewegung schmelzen lassen, sodass sie sich mit dem Essig mischt. Nicht mehr aufkochen.

Kartoffel und Rote Bete in ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben. Rote-Bete-Saft zufügen, das Ganze mit einem Kartoffelstampfer zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rote-Bete-Püree auf Teller verteilen. Bohnen auf Teller geben, Steaks in Scheiben schneiden, daneben anrichten, mit Butter und der Soße genießen



Steinbeisser in Pinot Noir

1 Schalotte, 250 ml Rotwein (z. B. Pinot Noir), 120 g Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 Steinbeißerfilets (à 150 g), 12 Austern ohne Schale (Glas), Zitronenachtel und Dill zum Garnieren

Die Schalotte schälen und hacken. Den Wein mit der Schalotte in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und unter gelegentlichem Rühren zur Hälfte einkochen lassen. Anschließend die kalte Butter in Flöckchen dazugeben und mit dem Schneebesen einrühren, bis die Sauce sämig wird. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Die Fischfilets waschen, gut trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Topf geben und ca. 4 Minuten garen. Das Filet darf nicht zerfallen.

Die Austern in einem Sieb abtropfen lassen und in einem Topf im eigenen Saft kurz erhitzen. Die Sauce auf Teller verteilen, die Fischfilets darauf geben und mit Austern, Zitrone und Dill dekorieren.

Dazu passt Reis.

Statt der Austern können Sie auch Jakobsmuscheln nehmen.

Karamellisierte Äpfel

2 EL Zucker, kräftiger Schuss Weißwein, 4 Äpfel, 4 Kugeln Vanilleeis, Zitronenmelisseblättchen zur Deko

Den Zucker in einer trockenen Pfanne karamellisieren lassen und Zuckerkaramell mit dem Weißwein loskochen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Die Apfelspalten in die Pfanne geben und kurz dünsten.

Herausnehmen, auf Teller anrichten, mit der Sauce überziehen und je eine Kugel Vanilleeis dazugeben. Das Ganze mit Zitronenmelisseblättchen garnieren und sofort servieren.

Wir wünschen Frohe Ostern!

Die Fastenzeit ist vorbei, die Terrassen- und Gartenzeit beginnt. Wohnungen stehen wieder oft länger leer. Einbrecher haben es dort jetzt meist leicht, sorgen Sie vor und denken Sie auch an Garten- und Wochenendhäuser.



Alarm- und Gefahrenmeldeanlagen, Rauchwarnmelder. Videoüberwachung, Video-Türsprechanlagen, Hausnotruf u.v.m. kompetenter Service, unverbindliche Beratung

06821-309 82 34 oder 0177-699 93 88

Mail: info@Sicherheitstechnik-Dopf.de

www.Sicherheitstechnik-Dopf.de

RENAULT Autohaus Borgard GmbH

WÜNSCHT FROHE OSTERN



Verkauf/Vermittlung von Neu- und Gebrauchtwagen

Reparatur und Wartung aller Marken lt. Herstellervorgaben

Achsvermessung

Klimawartung

Reifenservice

Unfallinstandsetzung

Elversberger Str. 57 66583 Spiesen-Elversberg info@autohaus-borgard.de 0 68 21 - 7 13 64

ZAHNARZTPRAXIS

Dr. Hans-Peter Seyfried
St. Ingberter Str. 1 - Elversberg

*Wir wünschen allen
unseren Patienten,
Freunden und Bekannten
ein
gesundes frohes Osterfest*



Telefon 06821-790447

Termine auch im Internet: www.zahnarzt-seyfried.de



kobold

Die Kobold Familie für ein sauberes Zuhause

Testen Sie unverbindlich unsere Produkte
bei Ihnen zuhause.
- zu Onlinepreisen -

Ihre persönliche Beratung

Mandy Ambos

Mobil: 0151 10012725

Mandy.Ambos@kobold-kundenberater.de

Vertriebsgebiet: Elversberg und teilw. Spiesen



VORWERK



Schreibwaren
Zeitschriften · Bücher
Tabakwaren · Toto-Lotto

A. Romann

Fichtenstraße 7 - 66583 Elversberg

Telefon 0 68 21 / 7 13 31

**wünscht
ein frohes Osterfest**



Schokomousse mit Granatapfelsauce und Krokant

125 g Weizenmehl, 220 g Puderzucker, 5 g Chiliflocken, 600 g Schokolade, 1 l Sahne, 2 Granatäpfel, 20 g Kartoffelstärke, 30 g Zuckerrübensirup, Dessertzuckermischung (Zucker, Chilipulver oder Chiliflocken, Zimt, Bourbon-Vanille-Pulver. Mischung nach Geschmack) Wasser

Schokolade in kleine Stücke brechen, in eine große Glas- oder Metallschüssel geben. Einen Topf mit etwas Wasser füllen, das Wasser erhitzen und die Schüssel auf den Topf setzen. Gelegentlich umrühren. In einem hohen Rührgefäß die kalte Schlagsahne mit Dessertzuckermischung steif schlagen. Ein Drittel der geschlagenen Sahne mit einem Schneebesen schnell unter die heiße Schokolade heben, bis die Masse glatt ist. Sobald beides gut vermischt ist, die restliche geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In bereitgestellte Gefäße umfüllen und mind. 2 Stunden kühl stellen.

Granatapfel halbieren und Kerne über einem kleinen Topf mit Hilfe eines Löffels herausklopfen. Granatapfelkerne mit Wasser, Kartoffelstärke und ein Teil Puderzucker gut vermischen, unter Rühren aufkochen und etwa 2–3 Min. kochen lassen, bis alles zu einer dicken Soße eingekocht ist. Danach beiseite stellen.

Mehl und Chili nach Geschmack in eine kleine Schüssel geben. In einem kleinen Topf Butter, Wasser, restlichen Puderzucker und Zuckerrüben Sirup unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und zu Mehl und Chili in die Schüssel geben. Mithilfe eines Schneebesens rasch zu einer glatten Masse verrühren.

Krokantmasse dünn auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen; dies geht besonders gut mit einem Löffelrücken. Den Krokant im Ofen auf der mittleren Schiene 15–20 Min backen, bis er anfängt gleichmäßig leicht zu bräunen. Danach aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. Den ausgekühlten Krokant in Stücke brechen. Die Schokoladencreme mit der Granatapfelsoße anrichten und mit Krokant garnieren.

Wenn die Creme ausgekühlt ist, kann man sie auch ausstechen und auf Tellern anrichten.



Westfälische Götterspeise

250 g Pumpernickel, 40 ml Rum, 250 ml Waldbeerensauce, 2 EL Zitronensaft, 500 g gemischte Beerenfrüchte (TK), 500 g Magerquark, 1 Vanilleschote, abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone, 3 EL Zucker, 1/4 l Schlag-sahne

Den Pumpernickel sehr fein in eine Glasschale bröseln, mit dem Rum beträufeln und zudecken. Die Fruchtsauce mit dem Zitronensaft erwärmen, die Beeren darin bei milder Hitze auftauen, aber auf keinen Fall kochen lassen. Das Kompott abkühlen lassen.

Den Quark mit dem ausgekratzten Vanillemark, der Zitronenschale und dem Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark ziehen.

Die Beeren auf den Pumpernickel geben und mit der Quarkmasse begießen.

Die Quarkspeise bis zum Servieren kalt stellen.



Arthur Schmidt empfiehlt:

Feldsalat
mit Granatäpfel und Balsamico
Kalbshaxe mit Fenchelgemüse
Karamellisierte Äpfel

Martin Ecker empfiehlt:

Birne mit Ziegenkäse im Speckmantel
Steinbeisser in Pinot Noir
Schokomousse
mit Granatapfelsauce und Krokant

Bilder dienen nur zur Illustration

DER
KLUB
KOCHENDER
MÄNNER
WÜNSCHT



PHYSIOTHERAPIE



Carmen Weber-Nill

**Krankengymnastik - Lymphdrainage - Massage
Kiefergelenksbehandlung nach CRAFTA**

*Wir wünschen
allen
unseren Patienten,
Kunden und Freunden
ein frohes Osterfest
- bleiben Sie gesund.*



**Neunkircher Straße 75 B - Elversberg
Telefon 0 68 21 / 7 03 20**

Termine nach Vereinbarung Zugelassen zu allen Kassen

Wir leben alle unter dem gleichen Himmel.
Aber wir haben nicht alle den gleichen
Horizont. K. Adenauer

Friseure bei Monika

wünscht allen
ein frohes Osterfest



**Karlstrasse 1a
66583 Spiesen-Elversberg
Telefon 06821 / 3623075**

Evangelische Kirche Elversberg



GOTTESDIENSTE

Wir bitten um Beachtung:

Zutritt zu Gottesdiensten unter Einhaltung der
3-G-Regel. Bitte die erforderlichen Doku-
mente vor Eintritt bereithalten und vor-
weisen.

Keine Voranmeldung erforderlich!
(Stand 28.03.2022)

Sonntag, 10. April, 10 Uhr - Barrois

Palmsonntag:

Es finden keine Gold- und Jubelkonfirmationen statt.

Karfreitag, 15. April, 10 Uhr - Barrois



**Liturgische Feier
der
Auferstehung
unter Mitwirkung
des Blasorchesters**

**Ostersonntag,
17. April 2022
6 Uhr**

Ev. Kirche Elversberg

Über das gemeinsame Osterfrühstück
entscheiden wir kurzfristig nach Pandemie-Lage.

Übrige Ostergottesdienste
in der Gottesdienst-Übersicht!

Ostersonntag, 17. April, 10 Uhr - Barrois

Sonntag, 24. April, 10 Uhr - Barrois

Gottesdienste im ev. Gemeindezentrum Spiesen



KLEINE KINDER

+

GROSSE KIDS

treffen sich immer sonntags 11 Uhr
im Ev. Gemeindezentrum Spiesen
(Bethelstraße) wieder am

1. Mai

um spannende Geschichten aus der Bibel zu hören +
zusammen Spaß zu haben + kreativ zu sein

Tisch-Abendmahl

Gründonnerstag

14. April 2022, 19 Uhr

Ev. Gemeindezentrum Spiesen



Über den genauen Ablauf entscheiden wir kurzfristig
nach Pandemie-Lage.



**JUGENDANDACHT
KARFREITAG, 15. APRIL
17 UHR
EV. GEMEINDEZENTRUM
SPIESSEN**

Einladung zum

Familiengottesdienst

Sonntag, 8. Mai 2022

11 Uhr

Ev. Gemeindezentrum Spiesen

*Maria und Marta...zwei ungleiche Schwestern.
Am Muttertag stehen Frauen im Mittelpunkt unserer Familienkirche*

Geplant ist ein gemeinsamer Mittagsimbiss,
bei schönem Wetter werden wir grillen.

Wir freuen uns auf euch!



Wenn wir dürften,
wie wir wollten,
und nicht täten,
was wir sollten,
und das alles anders ließe...

(Corona braucht viel
Konjunktive)



Wir geben bescheid,
sobald die Treffen der Frauenhilfe wieder beginnen!

Karin Klein, Frauenhilfe

Alleh Hopp Spiesen

TANZFANS AUFGEPAST !

Der KV Alleh Hopp Spiesen sucht Verstärkung!

Für die neue Session suchen die „Desperate Housewives“ des KV Alleh Hopp nach motivierten Tänzerinnen mit Freude an Bewegung und Tanz. Die Frauengruppe trainiert donnerstags ab 20.00 Uhr in der Turnhalle Langdell in Spiesen. Für weitere Informationen steht Sylvia Eich unter 0163/8674204 gerne zur Verfügung.

Ebenso ist Kindergarde auf der Suche nach Verstärkung. Ein Schnuppertraining für Kinder zwischen 6 und 10 Jahren findet am 28.04.2022 von 16.00-18.00 Uhr in der Großenbruchhalle Elversberg statt. Weitere Auskunft erteilen Nina Wentz (01774805445) und Eva Weinert (01722156434)

Der Verein freut sich schon auf viele, neue Gesichter.



Kindergarde KV Alleh
Hopp Spiesen

Schnuppertraining
(für Kinder von 6-10
Jahren)
28.04.2022 16-18 Uhr
Großenbruchhalle in
Elversberg

Kontakt:
Nina Wentz: 01774805445
Eva Weinert: 01722156434

Fröhliche Ostern wünscht

Christiane Henn
St. Ingberter Str. 12b
Elversberg
Tel. 06821/7 11 96



Blumen Christiane

Ostersonntag 9 - 12 Uhr geöffnet

MITGLIEDERVERSAMMLUNG

Der KV Alleh Hopp Spiesen e.V. lädt alle Mitglieder zur diesjährigen Mitgliederversammlung mit Neuwahl des Vorstandes ein. Die Versammlung findet am Dienstag, 12.04.2022, um 19.30 Uhr in der Eventhalle des CFK in Spiesen statt. Anträge zur Tagesordnung mussten bis spätestens 8 Tage vor der Mitgliederversammlung schriftlich eingereicht werden.



Michael Schmidt

Maurermeister

Geschäftsführer der Bauunternehmung
Schmidt&Krumm GmbH

**seit über 40 Jahren
Bauunternehmer in
Spiesen-Elversberg**

gerne stehe ich mit meinem Team
aus Facharbeitern
auch zukünftig zu Ihrer Verfügung

Hoch- und Tiefbau

Wohnhauserweiterungen, Aufstockungen
und Anbauten

Umbauarbeiten, Bausanierung und Kanalarbeiten

Alle Pflasterarbeiten, Plattenbeläge

und Natursteinverarbeitung

Neu- oder Umgestaltung Ihrer Außenanlage

Isolierung von Gebäuden gegen Feuchte
mit speziellen Verfahren.

Wir kommen auch für kleine Reparaturen

Für Ihre Anfragen erhalten Sie selbstverständlich
ein kostenfreies Angebot.

Rufen Sie an oder schicken Sie eine Mail,
ich berate Sie gerne.

Telefon: 06821 72925

Mobil: 0178 25 26 718

Fax: 06821 730726

Mail: suk-bau@t-online.de



Ein frohes Osterfest.

Der

VdK Ortsverband Spiesen-Elversberg

wünscht
seinen

Mitgliedern und Freunden

ein

frohes und gesundes Osterfest



WEINREISE DURCH ITALIEN Zusatztermin

Aufgrund der großen Nachfrage gibt es einen Zusatztermin für die „Wein-Reise“ durch Italien, und zwar am Freitag, dem 6. Mai 2022, in der Gemeinschaftsschule Elversberg.

Mit etwa 350 verschiedenen Rebsorten zur Weinbereitung ist Italien das facettenreichste, weinproduzierende Land der Erde. Auch wird in Italien die größte Menge Wein aller Nationen der Erde produziert. In jeder der 20 Regionen finden wir autochthone Rebsorten, die Basis von einzigartigen Weinen sind. Eine Rundreise durch Italien, beginnend mit Weinen aus Venetien über Abruzzo, Apulien, Kalabrien, Kampanien, Toskana, Piemont und weitere Regionen soll den Teilnehmenden die Weine und die Schönheit Italiens näherbringen. Wir verkosten Weine und Produkte aus den Regionen, geben Reiseempfehlungen und vermitteln einen Einblick in Land und Leben in Bella Italia. Urlaubsstimmung inklusive.

Also Freitag, 06.05.2022, 18.30 Uhr in der Gemeinschaftsschule Elversberg, Am Ring 39a.

Entgelt: 7,00 Euro zzgl. 20,00 Euro Verkostungsumlage (bei Kursleitung zu entrichten). Dozent: Oswin Bauer

Anmeldungen über davidshoefervhs@web.de oder telefonisch 06821/790775 und 06824/9064121.

Bitte beachten Sie die aktuellen Corona-Regeln!

Veranstaltungen VHS Spiesen-Elversberg

SNHELLKURS COMPUTERSCHREIBEN

Ob im Studium, im Beruf oder privat - ohne PC geht nichts mehr, aber kaum jemand kann die Tastatur mit zehn Fingern blind bedienen. In diesem Kurs ist es möglich, die Tastatur eines Computers in nur 4 Stunden blind bedienen zu lernen.

Basierend auf Erkenntnissen aus Pädagogik und Hirnforschung werden durch Kombination von Assoziations- und Visualisierungstechniken viele Sinne aktiviert, um ein effektives und schnelles Lernen zu ermöglichen.

Und übrigens, egal, ob der/die Lernende 8 oder 80 Jahre alt ist, es funktioniert garantiert! 2 Termine: Am Donnerstag., 28.04.2022 und 05.05.2022 jeweils von 18.00-20.15 Uhr

Entgelt: 39,00 Euro, inkl. Lehrmaterial

Dozentin: Marion Reichrath

Anmeldungen über davidshoefervhs@web.de

kvhs@landkreis-neunkirchen.de oder telefonisch 06821/790775 und 06824/9064121.

Bitte beachten Sie die aktuellen Corona-Regeln!



Öffnungszeiten:

Di. – Fr.: 8.00 bis 18.00 Uhr

Do.: 8.00 bis 20.00 Uhr

Sa.: 8.00 bis 14.00 Uhr

damen herren kinder
fichtenstr. 5 • 66538 Elversberg • tel./fax 06821/71776
**frisör
lothschütz**

Wir wünschen schöne Osterfeiertage





vhs Kreisvolkshochschule
Neunkirchen

Sonntag
24. April 2022
16.00 Uhr
Eventhalle des CFK Spiesen
Zum Nassenwald 1

Benefizkonzert

für die Bevölkerung der Ukraine

„Die Liebe bleibt“

Mitwirkende:

Nina Culmann (Sopran)
Felix Holzhauser (Tenor)
Angelika Jung (Klarinette)
Stefan Jenal (Klavier)

Eintritt frei - Hutsammlung

MUSIK FÜR DIE UKRAINE

Am Sonntag, 24. April 2022, veranstaltet die VHS Spiesen-Elversberg in Kooperation mit dem CFK Spiesen ein Benefizkonzert für die Ukraine.

Nina Culmann, Felix Holzhauser, Angelika Jung und Stefan Jenal präsentieren gesanglich und instrumental Lieder zum Thema Liebe und Frieden.

Das vielfältige Programm, das unter anderem Lieder aus der West Side Story, Les Misérables und von John Lennon enthält, wird durch bewegende Texte ergänzt.

Nina Culmann (Sopran) und Felix Holzhauser (Tenor) bringen eine lange Bühnenerfahrung mit. Beide gehören mehreren Ensembles an und sind seit vielen Jahren auch im Fach Musical und Schauspiel aktiv.

Angelika Jung spielt seit vielen Jahren im ortsansässigen Blasorchester sowie in diversen Ensembles Klarinette und Saxophon.

Stefan Jenal ist bekannter Konzertpianist und Leiter der Musikschule Stefan Jenal in Elversberg.

Sonntag, 24. April 2022, 16 Uhr, Eventhalle des CFK Spiesen, Zum Nassenwald 1.

Der Eintritt ist frei!

Um Spenden wird gebeten.

Bitte vorherige Anmeldung unter:

davidshoefervhs@web.de
oder telefonisch 06821/790775
und 06824/9064121

oder direkt beim CFK Spiesen:

cfk@cfk-freizeitcentrum.de

Telefon: 06821/959790

Es gelten die aktuellen Hygieneregeln.

**Außenanlagen, Verbundstein- + Mauerarbeiten
Kanal- Rohr- Abflussreinigung + Reparatur
Baumfällungen + Containerdienst**



Friedhofstraße 16
66583 Spiesen-Elversberg

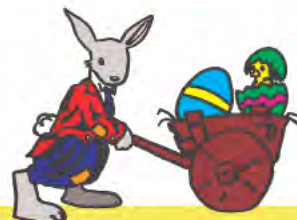
06821 / 77428

Em@il: firma.g.mueller@t-online.de

**WIR WÜNSCHEN UNSEREN KUNDEN,
FREUNDEN UND BEKANNTEN
EIN FRÖHLICHES OSTERFEST.**



Frohe Ostern



HEIZUNG - SANITÄR SONNTAG

- ✓ Gas- & Wasser Installation
- ✓ Heizungsanlagen
- ✓ Brennwertgeräte Gas/Öl...
- ✓ Wärmepumpen
- ✓ Kreative Bädergestaltung
- ✓ Solaranlagen
- ✓ Kaminsanierung

Reparatur- & Wartungsschnelldienst

Große Bergstrasse 11a
66583 Spiesen-Elversberg

Telefon:
06821 - 74 24 13

Mobil: 0160 - 47 92 999

Fax: 06821 - 74 24 14

eM@il: hs.sonntag@t-online.de

©info@paetzug.de



Auto Busch
KFZ-Meisterbetrieb

Unser Service: Professionelle Scheibenreparatur o. SB.
Reparaturen und Karosseriearbeiten
für **alle** PKW

Inh. Carsten Busch
Elversberger Str. 35 a - Spiesen - Telefon 06821/75 24
autobusch@t-online.de www.auto-busch.com

Wir wünschen frohe Ostern



50 Jahre THW Ortsverband - Einsatz mit Leidenschaft



Interview mit Thomas Schmitt:

„die Erfahrung machen, mit rund 80.000 Gleichgesinnten zusammenarbeiten zu können“

Im Rahmen des Jubiläums wollen wir die Ereignisse seit der Gründung des Ortsverbandes in 10-Jahres Schritten Revue passieren lassen. Dazu befragen wir Thomas Schmitt, den ehemaligen Ortsbeauftragten, über seine Zeit im THW im Allgemeinen und insbesondere in der Dekade von 2002-2011. Thomas Schmitt (61) gehört seit 1974 dem THW Ortsverband Spiesen-Elversberg an. Zum 50-jährigen Jubiläum kann er auf 48 ereignis- und abwechslungsreiche gemeinsame Jahre zurückblicken.

Wie bist Du damals zum THW gekommen?

Ich habe als Jugendlicher viel mit einem Bekannten zusammengehängt, der schon im THW war. Als ich 13 Jahre alt war, hat er mich donnerstagsabends mal zu einer Ausbildungsveranstaltung vom THW mitgenommen. Das bedeutete für uns zu Fuß nach Heinitz und nach Ausbildungsende gegen 22 Uhr im Dunkeln durch den Wald zurück nach Hause. Nachdem ich ein Jahr lang jeden Donnerstagabend heimlich zum THW gegangen bin, fiel meinen Eltern auf, dass ich donnerstags – und nur donnerstags – spät nach Hause kam. Danach unterschrieben meine Eltern 1974 den Aufnahmeantrag, womit ich dann offiziell dem THW angehörte.

Was sind für Dich als Helfer die bisher schönsten Erlebnisse im THW Ortsverband Spiesen-Elversberg?

Mein schönstes Erlebnis im THW war, die Erfahrung machen zu dürfen, dass man als Jugendlicher von den Älteren schon als vollwertiger Kamerad angesehen wurde. Die Ausbildung der Junghelfer und der THW-Helfer fand damals noch zu einem großen Teil gemeinsam statt und wir hatten somit einen engen Kontakt zu den Aktiven.

Zusammenhalt und Zusammenarbeit ist natürlich eine ganz wichtige Grundlage für das dienstliche Geschehen im THW. Was war für Dich bisher der beeindruckendste Einsatz im THW Ortsverband?

Der beeindruckendste Einsatz für mich war 2002 beim Elbehochwasser in Schmiedeberg, im Erzgebirge. Als wir ankamen sahen wir zwar nur noch einen kleinen Bach aber massive Schäden an Häusern und Infrastruktur. Teilweise waren Häuser, die nicht unterkellert waren, zusammen mit ihren Fundamenten weggeschwommen. In 24 Stunden waren ca. 440 Liter Regen pro Quadratmeter gefallen. Wir konnten uns in keiner Weise vorstellen, wie das Wasser hier durchgeflossen sein musste.

Was hat Dir die Mitarbeit im THW bisher persönlich gebracht? Was gibt Dir das Ehrenamt und was kannst Du zurückgeben?

Ich habe sowohl handwerklich als auch menschlich sehr viel gelernt.

Was treibt Dich auch nach so vielen Jahren an, Dich weiterhin im THW zu engagieren?

Es ist die großartige Kameradschaft, die mich weiterhin antreibt, im THW mitzuwirken. Und natürlich auch das ständige Dazulernen. Es ist toll, dass es mittlerweile im THW rund 80.000 Leute mit dem Bedürfnis für den Nächsten zur rechten Zeit etwas machen zu wollen, gibt.



Landesverband
Saarland e.V.

Seniorenzentrum Elversberg

Beethovenstraße 85 • 66583 Spiesen-Elversberg

Telefon 0 68 21 / 924-0

Unsere Angebote:

- ➔ Vollstationäre Pflege
- ➔ Kurzzeitpflege
- ➔ Mittagstisch für externe Gäste



Ausserdem bieten wir unseren

Fahrbaren Mittagstisch täglich frisch zubereitet

Bestellung bei AWO ZuHause - Telefon 0681/85784-0



Schöne geruhssame Osterfeiertage

wünscht Ihnen das Seniorenzentrum der AWO in Elversberg





Ausbildung
Prüfung 2004

Wie hat sich die Arbeit im THW seit Deinem Eintritt verändert?

Zurückblickend sind das THW damals und heute wie zwei unterschiedliche Welten. Das Konstrukt THW hat sich seit meinen Anfängen stark verändert: Es gibt mehr Vorschriften und man wird gesteuert durch Regeln. Früher war es aus meiner Sicht besser, man konnte mehr improvisieren.

Zu meinen Anfangszeiten im THW hatten wir wenig Material und wir mussten ständig improvisieren. Das hatte seine schönen Seiten: Wir haben gut auf unser Material geachtet und hat mal etwas gefehlt, brachte es jemand von zu Hause mit. Wir haben aus Allem etwas zu machen gewusst - das hat uns groß gemacht.

Es ist heute kaum vorstellbar, dass wir jeden Donnerstagabend unser Ausbildungsmaterial durch das Kellerfenster rausgeschleppt haben und nach unserer Ausbildung wieder entsprechend aufgeräumt haben. Das Schönste dabei war immer wieder, dass wir von den Älteren an die Hand genommen wurden und als gleichwertig betrachtet wurden. Da zehre ich heute noch davon.

Im Laufe meiner Zeit im THW habe ich an einigen Lehrgängen teilgenommen, angefangen habe ich 1979 im Ausbildungszentrum in Hoya mit einem zur Holzbearbeitung 1979. Es folgten unter anderem Lehrgänge zum Trupp- und Gruppenführer, zum Sprenghelfer und Sprengberechtigten. Damals war ich der jüngste Sprengberechtigte in Deutschland.

Nach einiger Zeit wechselte ich aus dem technischen Zug in den Stab und übernahm die Position des stellvertretenden Ortsbeauftragten. Ich freute mich, dass mir das Vertrauen entgegengebracht wurde. Nach dem plötzlichen Tod unseres Ortsbeauftragten Werner Kaufmann wurde ich 2002 zu seinem Nachfolger benannt. Das war wie ein Wurf ins kalte Wasser. Die Helferschaft stand hinter mir und wir hatten mit vielen Leuten ein gemeinsames Ziel: das Schiff vorm Untergehen zu retten. Wir wollten alle gemeinsam, den Ortsverband aufrechterhalten und haben dazu die Arbeit auf vielen Schultern verteilt. Ich hatte immer hervorragende Kameraden um mich herum. Jeder hat mitgezogen und jeder hat seine Ideen eingebracht. Wichtig war für mich dabei, jederzeit Mensch zu bleiben. Ich war mir bewusst sein, dass ich mit Freiwilligen arbeite und ich habe immer versucht, den goldenen Mittelweg zu finden und keinem weh zu tun. Das war nicht immer einfach. Ich habe die Kollegen so behandelt wie auch ich behandelt werden möchte.

Was war/waren aus Deiner Sicht in der Zeit von 2012 bis heute der/die schwerpunktmäßige/n Einsatzbereich/e?

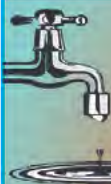
Insgesamt war 2002-2011 ein ruhiges Jahrzehnt. Hervorzuheben ist das schon erwähnte Elbehochwasser 2002. Weitere Einsätze dienten zur Unterstützung der Feuerwehr bei der Brandbekämpfung und der Bereitschaftspolizei mit technischer Hilfeleistung. Der Neubau unserer Unterkunft war zwar kein Einsatz aber ein besonderes Ereignis in dieser Zeit. Viele Entscheidungen mussten getroffen werden. Ich habe sie nie allein, sondern immer zusammen mit Kollegen getroffen. Auch sind in diesem Jahrzehnt der THW Ortsverband und die beiden Löschbezirke der Freiwilligen Feuerwehr eng zusammengewachsen: Wir haben gemeinsame Fahrten unternommen, bei Einsätzen unterstützt und führen auch seither den Martinzug gemeinsam durch.

Wir schauen im THW Ortsverband Spiesen-Elversberg zurück auf das 50-jährige Bestehen. Was wünschst Du dem Ortsverband für die nächsten Jahre?

Ich wünsche dem Ortsverband, dass er weiterhin so viele zuverlässige Helfer hat, die Spaß an der Sache haben und dass die Kameradschaft weiterhin stimmt.



Aufräumarbeiten und
Bergung nach
LKW-Unfall 2008



HEIZUNG SANITÄR

Bakowsky

Inhaber: Achim Bakowsky

Ihr Fachbetrieb für Bäder und Heizungsanlagen

- Energiesparende Heizungen
- Öl- und Gasbrennwerttechnik
- Solaranlagen • Kundendienst
- Gas- und Wasserinstallation
- Seniorengerechte Bäder

Kleine Bergstraße 9a • 66583 Spiesen-Elversberg

☎ 0 68 21 - 7 76 15

Wir wünschen
ein
frohes Osterfest



Ich wünsche den Helfern, dass sie durch die Erwartungshaltungen von Betroffenen über sich hinauswachsen und dass sie durch eigenen Verzicht andere unterstützen.

Wenn jemand Dich fragen würde, warum er im THW mitarbeiten sollte, welche Gründe würdest Du nennen?

Die Erfahrung machen zu können, mit rund 80.000 Gleichgesinnten zusammenarbeiten zu können.

Vervollständige den Satz: "Ich bin im THW OV Spiesen-Elversberg, weil..."

"... der THW Ortsverband mir immer ein zweites Zuhause war und ist."

Vielen Dank für die Zeit, die Du Dir für das Interview genommen hast.



Wir wünschen ein schönes Osterfest





- AUTOLACKIEREREI & KAUSSERIE -

- Professionelle Lackierung vom Fachmann
- Unfallinstandsetzung
- Autoglasservice
- Oldtimerlackierung
- Sonstige Lackierungen auf Anfrage



Gewerbepark 30 66583 Spiesen Elversberg

Tel. 06821 - 74 24 74 Fax 06821 - 74 24 75

Frohe Ostern wünschen die Freien Demokraten Spiesen-Elversberg!



Herausgeber und Redaktion:

Printservice Wolf Druckfachberatung

Villinger Str. 18 - 66299 Friedrichsthal
06897/5766247 - info@printservicewolf.de

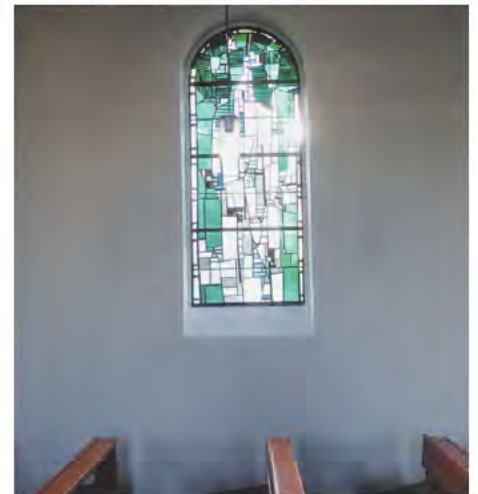
Für Preisangaben + Satzfehler keine Haftung.

**Nachdruck, auch auszugsweise,
nur mit Genehmigung des Verlages Printservice**

Die in dieser Ausgabe abgedruckten Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion an.
Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos, Zeichnungen, cliparts, logos, Urheberrechte u.a. wird keine Gewähr übernommen.



Ev-Luth Kirche St. Martin



Liebe Leserinnen und Leser, durch dieses abgebildete Fenster unserer Kirche leuchtet schon die Sonne des Ostermorgens. Auch in diesem Jahr feiern wir mit Ostern die Auferstehung von Jesus Christus, der über die Macht des Todes, die uns allgegenwärtig ist, gesiegt hat! Das ist unser Trost und unsere Freude, dass er für uns das Leben schon gewonnen hat.

So lade ich Sie ein, mitzufeiern in unseren Gottesdiensten:

Am Karfreitag, 15. April, werden wir um 9:15 Uhr eine Beichtandacht und um 9:30 Uhr einen Hauptgottesdienst halten.

Das Fest der Auferstehung von Jesus Christus feiern wir am Ostersonntag, 17. April, um 8 Uhr mit einem besonders festlichen Gottesdienst nach Art der Osternacht. Anschließend wird es – sofern möglich – ein Osterfrühstück geben.

Die übrigen Gottesdienste finden jeden Sonntag um 9:30 Uhr in der St. Martinskirche, Elversberger Straße 47 statt.

*Ich wünsche Ihnen
ein frohes und gesegnetes Osterfest!*

Ihr Johannes Achenbach

Ihr Bestatter in Elversberg, NK und Umgebung **Lebensring Bestattungen Förster**



Anonyme Bestattung

Mit kleiner Trauerfeier im Institut

Feuer-, Erd- oder Friedwaldbestattung

Mit Trauerfeier in der Kapelle

Mit kleiner Trauerfeier am Grab

*zzgl. kommunaler Gebühren und Fremdleistungen
24 Std. erreichbar*

Inh.: Michaela Förster-Zapp

0 68 21 / 94 20 555 und 0151 / 52 73 64 28



Osterkerze

Sie gilt als Zeichen des Lebens und vereint römische, griechische, jüdische und christliche Licht-Traditionen.

Im christlichen Glauben werden Osterkerzen seit dem 4. Jahrhundert verwendet.

Man entzündet sie am Osterfeuer und trägt sie in einer feierlichen Prozession in das noch dunkle Gotteshaus.



Blättche

Nächste Ausgabe: **6. Mai**

Redaktionsschluss:

27. April

14:00 Uhr

Telefon: 06897/5766247
info@printservicewolf.de



Ein
frohes
OSTERFEST

HAAR
NETTE
GROBLER



WWW.HAAR-AG.DE

SEIEN SIE EINEN SCHNITT VORAUSS !

FRISÖR

DAMEN - HERREN - KINDER

ANETTE GROBLER

Weilerbachstraße 10

Elversberg

Telefon 0 68 21 / 95 38 420

Wir bitten um Terminvereinbarung.

*Ich wünsche allen Kunden
ein frohes Osterfest!*

Anette Grobler



Gemeinde
Spiesen-Elversberg



STELLENAUSSCHREIBUNG

Die Gemeinde Spiesen-Elversberg beabsichtigt zum nächstmöglichen Zeitpunkt, folgende Stellen

- **Beschäftigte/Beschäftigter beim Ordnungsamt (m/w/d)**
- **Sachbearbeiter/Sachbearbeiterin beim Bau- und Umweltamt (m/w/d)**
- **Sachbearbeiter/Sachbearbeiterin beim Bau- und Umweltamt – Fachrichtung Tiefbau (m/w/d)**
- **Beschäftigte/r beim Bau- und Umweltamt – Fachrichtung Hochbau (m/w/d)**
- **Hausmeister/Hausmeisterin (m/w/d)**
- **geringfügig beschäftigte/r Hallenwart/Hallenwartin (m/w/d)**

im Rahmen einer Vollzeitbeschäftigung mit einer wöchentlichen Arbeitszeit von zurzeit 39/40 bzw. bei der Stelle Hallenwart/Hallenwartin mit einer wöchentlichen Arbeitszeit von 7 Stunden zu besetzen.

Die vollständigen Stellenausschreibungen und Hinweise zur Bewerbung finden Sie auf unserer Homepage www.spiesen-elversberg.de (unter Rathaus & Services/Stellenausschreibungen).

Bewerbungen erbitten wir **je nach Bewerbungsfrist** an die Gemeinde Spiesen-Elversberg
Hauptstraße 116, 66583 Spiesen-Elversberg.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Bommel, der erste Osterhase

Früher, es ist schon sehr lange her, feierten die Menschen zwar das Osterfest, aber es gab noch keinen Osterhasen.

Damals waren die Regenbogenfee und ihre Kinder, die auch heute noch für die Farben der Natur verantwortlich sind, in der Osterzeit zusätzlich für das Sammeln, Färben und Verstecken der Eier verantwortlich.

Wenn ihr meint, dass das für die Feen ein Leichtes war, da sie ja ihre Feenkräfte haben, täuscht ihr euch. Mit dem Zauber der Feen und Elfen ist es so wie mit den besonderen Talenten, die einige Menschen haben. Die Gabe allein genügt nicht, es gehören immer auch Fleiß und Ausdauer dazu.

Nicht, dass die Feen den Menschenkindern nicht gern diese Osterfreude machten, aber es wurde ihnen mit der Zeit doch etwas viel. Die Eier mussten aus vielen, oft weit entlegenen, Hühnerställen eingesammelt und danach haltbar gemacht werden, wobei die Feen sie nicht kochten, sondern hierbei Feenstaub zu Hilfe nahmen. Anschließend wurden die Eier eingefärbt, was viel Zeit in Anspruch nahm, dann wurden sie in die mit geschickten Händen geflochtenen Nester gelegt und in den Gärten oder Häusern der Menschen versteckt.

Die Regenbogenfee bemühte sich immer wieder im Tierreich Hilfe, wenn nicht gar Ersatz, zu finden. Nacheinander wagte sie mit Kuckuck, Hahn und Fuchs einen Versuch. Leider konnte sich keiner von ihnen durchsetzen, so blieb die Arbeit weiter an den Feen hängen.

Doch eines Tages wendete sich das Blatt. Es war wieder einmal kurz vor Ostern, die Regenbogenfee und ihre Töchter waren mitten in den Vorbereitungen zum Osterfest. Diesmal hatten sie allerdings einen neugierigen Zuschauer.

Bommel, ein kleiner Feldhase, war auf einem seiner Ausflüge auf die provisorisch eingerichtete Oster-Werkstatt gestoßen und beobachtete fasziniert, was dort vor sich ging. Er konnte sich gar nicht losreißen und hätte nur zu gern mitgemischt.

Nach einiger Zeit hatte er den Mut sich einer Fee, die gerade aus der Werkstatt kam, zu nähern und fragte sie frei heraus, ob er nicht helfen könnte. Lilo, so hieß diese Tochter der Regenbogenfee, antwortete ihm: „Eigentlich können wir jede Hand gebrauchen, aber ich muss erst Mama fragen!“ Sie entfernte sich und Bommel beobachtete wie sie mit ihrer Mutter sprach. Das wiederholte Kopfschütteln dieser ließ seine Hoffnung langsam wieder schwinden.

Als Lilo zu ihm zurückkam, ahnte er schon, wie ihre Antwort lauten würde und war deshalb nicht erstaunt, als sie ihm sagte: „Es tut mir leid, aber Mama meint, wir

als sie ihm sagte: „Es tut mir leid, aber Mama meint, wir hätten schon zu oft mit Tieren Pech gehabt, die uns helfen wollten und dann doch schnell die Lust dazu verloren haben. Sie will nicht wieder umsonst Zeit und Mühe investieren!“

Daraufhin zog sich Bommel enttäuscht zurück. Er nahm sich aber fest vor wiederzukommen und die Regenbogenfee zu überzeugen, dass er es wirklich ernst meinte.

Und Bommel kam wieder, und wieder, und wieder. Die Regenbogenfee bemerkte ihn wohl und konnte nicht umhin seine Hartnäckigkeit zu bewundern. Vermutlich hätte Bommel sie mit der Zeit durch seine Ausdauer von seinen ernstesten Absichten überzeugt. Es geschah aber etwas, was ihn früher an sein Ziel bringen sollte.

Eines Tages, als Bommel wieder das geschäftige Treiben der Feen beobachtete, fiel ihm auf, dass Lilo, mit der er sich immer wieder einmal unterhalten hatte, fehlte. Zunächst dachte er sich nichts dabei aber als sie auch nach längerer Zeit noch nicht erschien, wurde er doch unruhig. Die anderen Kinder der Regenbogenfee und sie selbst waren so beschäftigt, dass ihnen Lilos leerer Platz anscheinend gar nicht auffiel.

Bommel beschloss sich zunächst einmal in der näheren Umgebung umzusehen. Vielleicht war Lilo irgendwo eingeschlafen. Er hoppelte durch das Feld und sah hinter jeden Busch und unter jeden Baum. Als er schon aufgeben wollte, hörte er ein leises Wimmern und lief daraufhin noch ein Stückchen weiter an den Feldrand und tatsächlich, da saß Lilo und sah ihm mit verweinten Augen entgegen. Schnell trocknete sie ihre Tränen und sagte erleichtert: „Ach wie schön, dass du da bist, Bommel. Ich habe mir an diesem Busch meinen rechten Flügel verletzt, konnte deshalb nicht weiterfliegen und laufen traue ich mich nicht, weil ich Angst habe, dass ich den weiten Weg nicht schaffe oder unterwegs in Gefahr gerate und mich nicht schnell genug verstecken kann!“

Bommel verstand nur zu gut und forderte Lilo auf sich auf seinen Rücken zu setzen. Etwas langsamer als gewöhnlich - denn er wollte die kleine Fee nicht zu sehr durchschütteln - lief er den Weg zurück und brachte Lilo sicher zu ihrer Familie.

Die Regenbogenfee war außer sich vor Freude, denn inzwischen hatten sie alle bemerkt, dass Lilo fehlte und waren sehr in Sorge. Einige ihrer Geschwister wollten gerade ausschwirren, um sie zu suchen und freuten sich sehr, als sie wohlbehalten bei ihnen ankam. Lilos Mutter sah sich ihren verletzten Flügel an und verband ihn sorgsam. Das würde schnell wieder in Ordnung kommen meinte sie und wandte sich daraufhin an Bommel, um ihm ihren Dank auszusprechen.

Bommel wurde fast verlegen, als er die dankbaren Worte der Regenbogenfee hörte, aber was sie abschließend sagte, ließ sein Herz vor Freude schneller schlagen: „Ich stehe in deiner Schuld, Bommel, und deswegen will ich dir deinen Wunsch erfüllen und dich in unsere Tätigkeit einführen!“ Er wollte sie schon mit dankbaren Worten unterbrechen, aber sie hob die Hand und sprach weiter: „Ich möchte, dass du dir über Folgendes klar wirst: Ich besitze die Fähigkeit, dich mit den Talenten auszustatten, die du für dieses Handwerk brauchst, bedenke aber, dass eine Gabe allein nicht

ausreicht, du musst auch Arbeit und Zeit investieren um alles zu bewältigen. Komm morgen wieder hierher und wir werden dir zeigen, was du wissen und können musst, dann sehen wir weiter!“

Bommel folgte ihrer Aufforderung und erschien am nächsten Tag in der Osterwerkstatt. Er freute sich zu sehen, dass Lilos Flügel wieder geheilt war und es ihr auch sonst gut ging. Lilo war es auch, die ihn strahlend empfing. Sie nahm ihn freundschaftlich an die Hand und führte ihn überall ein.

Die Regenbogenfee hielt Wort, sie versorgte ihn mit dem nötigen Talent, so dass er das Färben der Eier und das Anfertigen der Nester schnell beherrschte. Seine anhaltende Begeisterung und die Geduld, die er für die anfallenden Arbeiten aufbrachte, überzeugten die Regenbogenfee schließlich, dass er wie geschaffen für diese Aufgabe war.

Der Ostermorgen brach an. Bommel durfte mit der Feenschar gemeinsam die Eier verstecken. Sie hatten ihm einen Korb für seinen Rücken angefertigt, in dem er viele Eier transportieren konnte. Mit etwas Feenstaub wurde sichergestellt, dass in dem Korb kein Ei zu Bruch ging. Alles ging gut. Bommel hatte viel Spaß beim Verstecken der Eier, aber am meisten freute er sich, als er nach getaner Arbeit aus sicherer Entfernung die Kinder beobachten konnte, die ihre Nester suchten. Der Freudenschrei der Kinder, wenn ein Nest gefunden wurde, war der schönste Lohn für die Mühen der letzten Tage.

Als Bommel zur Osterwerkstatt zurückkam, war er traurig, weil er wusste, dass es der letzte Tag für ihn war. Die Regenbogenfee und ihre Töchter waren schon mit dem Aufräumen der Werkstatt fertig und sahen ihm entgegen. Bommel nahm seinen Osterkorb vom Rücken und wollte sich schon von allen verabschieden, als die Feen auseinander gingen und ihm so den Blick auf eine reich gedeckte Festtafel frei gaben. Auf seinen freudig erstaunten Blick hin erklärte ihm Lilo: „Wir feiern den Abschluss des Osterfestes. Die Vorbereitungen sind uns in diesem Jahr durch deine Hilfe viel leichter geworden, deshalb sollst du unser Gast sein und Mama will dir noch einen Vorschlag machen!“

Und was das für ein Vorschlag war! Bommel glaubte zu träumen, als ihm die Regenbogenfee vorschlug in Zukunft als selbstständiger Leiter die Vorbereitungen des Osterfestes zu übernehmen. Die Feen würden nur noch da hilfreich eingreifen, wo es nötig war, zum Beispiel beim Sammeln und wenn nötig beim „Kochen“ der Ostereier, auch wurde die Bereitstellung der Farben garantiert und der Schutz der fertigen Eier beim Transport im Osterkorb. Alles andere sollte in Zukunft seine Sache sein. Er würde weitere Hasen und Häsinnen in die erforderlichen Tätigkeiten einweisen müssen deshalb war nicht daran zu denken, dass er bis zum nächsten Jahr Ruhe hätte. Nachdem Bommel diesem Vorschlag aus frohem Herzen zugestimmt hatte wurde er von ihr offiziell zum „Chef-Osterhasen Bommel“ ernannt. Die Regenbogenfee und ihre Kinder waren froh endlich den Richtigen für diesen Job gefunden zu haben und sorgten dafür, dass sich der Osterhase im Bewusstsein der Menschen einnistete.



So wurde Bommel der erste Osterhase und er hat es nie bereut, wenn er auch oft an die Worte der Regenbogenfee denken musste, die damals sagte: „Talent allein reicht nicht aus, du musst auch Arbeit und Zeit investieren!“ Wie recht sie hatte, aber es lohnte sich. Mit der Zeit baute er mit seiner Hasenschar die Osterwerkstatt aus und sie eröffneten eine Osterhasenschule. Dort lernen Hasenkinder das Färben und Bemalen der Ostereier und das Flechten der Nester. Außerdem entstand nach einigen Jahren eine Osterfabrik, in der unter anderem Eier und Hasen aus Schokolade, kleine Bälle und Plüschtiere in Form von Hasen, Küken und Lämmern hergestellt werden. Alle Nachfahren Bommels traten in seine Fußstapfen und führen so die Tradition des Osterhasen bis in die heutige Zeit fort.

Anita Menger - www.meine-feststagsgedichte.de

*Wir
freuen uns
auf Sie!*



KHundeSchule
YNOS
*wo Mensch und Hund
zusammen(-)wachsen*

Susanne Rohrbach
Tierpsychologin

Heilpraktikerin für Psychotherapie
Coaching für Mensch und Hund
Trainingsgelände: Industriestr. 13, Spiesen
Telefon: 0177 / 222 2247

susanne-rohrbach@web.de
Internet: www.kynos-hundeschule.com



*Ein
frohes Osterfest.
Bleiben Sie gesund.*

Kompostieranlage und Müllabfuhr

GRÜNGUTSAMMELSTELLE

Die Grüngutsammelstelle befindet sich in der Friedenstraße gegenüber dem Friedrichsthaler Friedhof.

Öffnungszeiten von März bis November:

Montags

08.00 bis 12.00 Uhr und 12.30 bis 17.00 Uhr

Samstags

von 08.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Annahmeschluss:

Anlieferungen werden bis 15 Minuten vor Schließung der Sammelstelle angenommen. D.h. bis zu diesem Zeitpunkt muss der Zahlungsprozess abgeschlossen sein.

Auf dem gesamten Gelände besteht gemäß den Hygienevorschriften eine Maskenpflicht. (Stand 9.3.2022)

Für Rückfragen stehen die Mitarbeiter der beiden Kommunen unter den Tel.-Nr. 06821-791112 und 06897-8568303 bzw. 06897-8568302 zur Verfügung.

RESTMÜLLGEFÄSSE

Elversberg: Fr. 22.4. + Do. 5.5.

Spiesen: Sa. 23.4. + Fr. 6.5.



BIOMÜLLABFUHR

Elversberg: Do. 14.4. + 28.4.

Spiesen: Sa. 16.4. + Fr. 29.4.



GELBE TONNE

Spiesen und Elversberg:

Fr. 22.4. + Do. 5.5.



! Oder Feiertagsregelung !

Die Termine sind nur Richtlinien.
Es entscheidet jeder für sich,
wann er die Tonne leeren lässt.

Blaue Papiertonne

Mittwochs 4-wöchentlich:

Mittwoch, 13. April

Die Entleerung der PAPIERTONNE erfolgt über einen privaten Entsorgungsdienst, die Firma Paulus Friedrichsthal.



Wertstoffe

WERTSTOFF-ZENTRUM HEINITZ

Geöffnet Montag, Dienstag, Mittwoch, Freitag 12 - 17 Uhr
Donnerstag 8 - 18 und Samstag 8 - 16 Uhr
Telefon 0 68 21 / 869220

Für Bauschutt

Firma TERALIS 06821-90473-0

**ABFALL - BAUSCHUTT o.ä.
gehört nicht in den Wald !!!!!!!**

Tierärzte- Notdienst

Sofern Ihr
Haustierarzt
nicht
zu erreichen
ist!



Jedes Wochenende
und an den Feiertagen
Tierklinik Elversberg 06821/179494

Zahnärzte- Notdienst

Sie finden den aktuellen
Notdienst nur unter
[www.zahnaerzte-saarland.de/
startseite/Notdienst](http://www.zahnaerzte-saarland.de/startseite/Notdienst)



Kinderärzte- Notdienst

Marienhausklinik
St. Josef Kohlhof

Samstag 8.00 bis
Montag 8.00 Uhr
Feiertage, Heilig Abend, Silvester,
Rosenmontag, Brückentage
Tel. 0 68 21 / 363 2002



Apotheken-Notdienst

8. April bis 5. Mai 2022

08. Rosen	St. Ingbert	06894/4993
09. Markt	Bildstock	06897/8005
10. Adler	Neunkirchen	06821/8329
11. Berg- und Hütten OHG	Friedrichsthal	06897/8215
12. Hirsch	St. Ingbert	06894/2160
13. Marien	Elversberg	06821/71292
14. Rats Linden	St. Ingbert	06894/4940
15. Adler	Neunkirchen	06821/983880
16. Markt Johannis	St. Ingbert	06894/2232
17. Markt	Neunkirchen	06821/21811
18. Saar im Kaufland	Rohrbach	06894/53500
19. Pasteur	St. Ingbert	06894/4405
Ingobertus	St. Ingbert	06894/9900685
20. Luitpold	Neunkirchen	06821/22040
21. Glückauf	St. Ingbert	06894/92680
22. Docs	St. Ingbert	06894/35522
23. St. Barbara	Landsweiler	06821/96090
24. Thomas Mann	Neunkirchen	06821/9127339
25. Brücken	Friedrichsthal	06897/86355
26. Mohren	Heiligenwald	06821/692122
27. Saarpark	Wiebelskirchen	06821/952244
28. Gambrinus OHG	Wellesweiler	06821/9415-0
29. Linden	Neunkirchen	06821/1525
30. Adler	St. Ingbert	06894/3386
01. Johannis	Neunkirchen	06821/983880
02. Rochus	St. Ingbert	06894/2232
03. Saar im Kaufland	Rohrbach	06894/53500
04. Ingobertus	Spiesen	06821/73332
05. Rosen	St. Ingbert	06894/9900685
	St. Ingbert	06894/92680
	Elversberg	06821/71207

An jeder Apotheke sind die nächstliegenden dienstbereiten Apotheken aktuell angezeigt.
Gebührenfreie Telefonnummer für Apothekendienste: 0800/0022833

Ärzte-Notdienst

Medizinische Hilfe

in sprechstundenfreien Zeiten

über: **116 117**

Der Notdienst Spiesen-Elversberg ist in den Notdienstbezirk St. Ingbert samt umliegenden Gemeinden integriert! In diesen Bezirken kann in sprechstundenfreien Zeiten der ärztliche Notdienst über die zentrale Rufnummer 116 117 erreicht werden. Und zwar unter der Woche ab 18:00 (Mittwochs und Freitags ab 13:00), am Wochenende und an Feiertagen ganztägig über 24 Stunden von 8:00 bis 8:00 Uhr.

Die Nummer funktioniert ohne Vorwahl und ist sowohl aus dem Festnetz als auch aus dem Mobilfunk kostenlos!

Am Wochenende und an Feiertagen ist die Bereitschaftsdienstzentrale St. Ingbert (Ort: Kreiskrankenhaus) zudem ganztägig besetzt und unter der Nummer **06894-4010** zusätzlich erreichbar.

Bei lebensbedrohlichen Erkrankungen kann der Rettungsdienst bzw.

Notarzt über die Rettungsleitstelle **112** alarmiert werden.





FROHE
OSTERN
WÜNSCHT
IHRE KEW!

KEW - IHR ZUKUNFTSSTADTWERK

IMMER DA - WO UND WANN SIE UNS BRAUCHEN

Wir sind mehr als nur ein Energieversorger. Wir sind Ihr zuverlässiger, innovativer Energiepartner in Neunkirchen, Spiesen-Elversberg und Schiffweiler. Lassen Sie uns gemeinsam die Zukunft in unserer Region gestalten: ökologisch, nachhaltig, smart! Dazu gehört für uns auch die Förderung sportlicher, sozialer und kultureller Projekte - weil regionales Engagement wichtig ist!

Mehr unter www.kew.de

KEW
Neunkirchen



STROM



ERDGAS



WASSER



FERNWÄRME



Hoffmann & Konrad

Lust auf Ostern?



**Jede Menge junges Frischgemüse, Käse, Wein,
Fisch- und Fleischspezialitäten erhalten Sie in
unseren Fachabteilungen!**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Qualität
aus
Tradition*

**Quierschieder Weg 2c, 66280 Sulzbach
Hauptstr. 82a, 66583 Spiesen-Elversberg
Spieser Landstraße, 66386 St. Ingbert
facebook.com/hoffmannundkonrad**



**Verbund mit
Herz**