

## SCHAUFENSTERBUMMEL

## Ein Herz für Mauersegler

Bei den Renovierungsarbeiten an der Außenfassade des Heidelberg Marriott-Hotels stellte sich heraus, dass eine Gruppe Mauersegler das Hotel als Unterkunft ausgesucht hatte. Unterhalb der Fensterbänke fanden sie den idealen Nistplatz, um ihre Jungen auszubrüten. Die durch die Arbeiten veränderte Nistplatz-Situation irritierte



Markus Szesny, Hans-Joachim Schröder und der technische Leiter des Marriott-Hotels, Rico Franke, (v.l.) bei der Scheckübergabe. Foto: Joe

die Vögel, sodass sie nicht mehr zu ihren Brutkästen zurückfanden. Nach Kontakt mit dem Heidelberger Tierheim gewährt eine Auffangstation in der Nähe Frankfurts den Mauerseglern Asyl, bis sie Anfang August wieder Richtung Süden aufbrechen. Da Mauersegler ortsbundene Tiere sind und an ihre alte Brutstätte zurückkehren, stellt das Heidelberg Marriott-Hotel für sie neue Nistkästen auf. So ist sichergestellt, dass die Vögel einen artgerechten Brutplatz vorfinden, wenn sie im nächsten Frühjahr wieder kommen, und für die Deutsche Gesellschaft für Mauersegler gab es einen Scheck über 2900 Euro.

## Sparkasse ist Marktführer

„Für nahezu jede Investition gibt es Fördermittel.“ Dies dürfte die entscheidende Botschaft für zahlreiche Existenzgründer und Firmenkunden der Sparkasse Heidelberg gewesen sein. In der Bahnstadt im Rahmen der Erlebniswochen „Faszination Sparkasse“ fand der Informationsabend statt, und Referent Thomas Börsig, der stellvertretende Direktor der Abteilung Förderkreditgeschäft bei der Landesbank Baden-Württemberg, hatte für die Sparkasse Heidelberg noch eine besondere Würdigung parat. „Die Sparkassen-Finanzgruppe ist Marktführer bei der Vermittlung von Förderkrediten. Für den besonders erfolgreichen Vertrieb von Förderkrediten im Jahr 2011 wird die Sparkasse Heidelberg als Premium Partner Förderberatung ausgezeichnet“, ist auf der Urkunde zu lesen, die Thomas Börsig als Auszeichnung mitgebracht hatte.

## Die Barmer ist umgezogen

Seit einigen Tagen ist die Geschäftsstelle der Barmer in der Kurfürstenanlage 3. Bezirksgeschäftsführer Die-



Martin Schädel, Dieter Zander und Rüdiger Dick (v.r.) in der neuen Geschäftsstelle. Foto: Kresin

ter Zander freut sich über den flotten Umzug, denn schließlich mussten 120 Kisten gepackt werden. Ein Umzug war notwendig geworden, weil die Barmer mit der Gmünder Krankenkasse zur „Barmer GEK“ fusionierte. Jetzt beraten die acht Mitarbeiter die Kundschaft auf 350 Quadratmetern.

## Fit in den Sommer

Die „Fit Sommer Wochen“ bei Pfitzenmeier beinhalten: Einweisung auf der Trainingsfläche durch Fachpersonal, Kursprogramme mit abwechslungsreichen Fitness- und Gesundheitskursen, Aquafitness-Kurse im Wellness- und Fitness Park Schwetzingen und Training in allen Wellness- und Fitness Parks. Die Anmeldung ist in einem der Pfitzenmeier-Parks möglich. Kosten: 49 Euro. Infos unter [www.pfitzenmeier.de](http://www.pfitzenmeier.de)

## Wechsel bei „Tinti“

Zum 1. August übergab Christoph Langen, seit 2006 Geschäftsführer der Heidelberger Tinti GmbH & Co. KG, die Geschäftsführung an Felix Schmidt-Claasen, der künftig den führenden Hersteller bunter Bade- und Spielprodukte für Kinder leiten wird. Christoph Langen wechselt als Director Business Development in die Dr. Rainer Wild Holding. Felix Schmidt-Claasen war bisher in leitenden Positionen für Nestlé und Coca-Cola tätig.

## So „grün“ ist das Qube-Hotel

Erstes „Green Hotel“ in Heidelberg – In der ehemaligen Kosmetikschule entsteht das zweite Haus

Von Birgit Sommer

Das private 4-Sterne-Hotel „Qube“ in der Bergheimer Straße ist das erste Hotel der Stadt, das mit dem Prüfsiegel „Certified Green Hotel“ ausgezeichnet wurde, es ist damit eines von nur 36 Hotels in ganz Deutschland.

Die für die „grüne“ Auszeichnung geforderte Nachhaltigkeit und das ökologische Wirtschaften hatte Hotel-Eigentümer Johannes Arndt schon im Jahr 2009 beim Bau des Design-Hotels im Auge. Naturmaterialien wie Holz, Leder, Schiefer, Marmor, Naturputz hauchen dem Gebäude eine Seele ein und sind für Allergiker gut geeignet. Naturstein prägt auch die Fassade. Bei Dämmung, Heizung und Energie legte Arndt Wert auf Umweltfreundlichkeit. So wird zum Beispiel die Abwärme der Kühlanlagen zur Warmwasseraufbereitung verwendet. „Letztlich ist das eine vernünftige Philosophie“, sagt er, „jede Form von Verschwendung ist unsinnig.“

Hinter der Auszeichnung durch den Verband Deutsches ReiseManagement (VDR) und verschiedene Veranstaltungsorganisatoren steckt eine Bewertung nach 70 Kriterien in den Kategorien Energie, Wasser, Müll, Essen und Trinken, Mobilität, Information und Management sowie gesellschaftliche Verantwortung. „Grüne Hotels“ sind Vorreiter; insbesondere im Tagungsbereich steigt die Nachfrage in Deutschland. Und im „Qube“ liegen die Tagungsräume für bis zu 60 Personen sogar besonders attraktiv und lichtdurchflutet direkt neben der Dachterrasse.

Aber auch die Heidelberger Restau-



Auch auf der eleganten Dachterrasse serviert das Restaurant des Qube-Hotels seine Menüs. Foto: RNZ

rant-Gäste genießen die „grüne“ Ausrichtung: Hier gibt es viele nachhaltig produzierte Lebensmittel aus der Region, die Tomaten etwa kommen von „Tomatenlust“ aus Neckarhausen, der Bio-Kaffee vom Neuenheimer Röstmeister Florian Steiner, das Bio-Bier vom Klosterhof Neuburg. Auch wenn das Angebot nicht regional eingekauft werden kann, legt Küchenchef Robert Deyhle, vorher im legendären „Schumann's“ in München tätig, Wert auf Klasse. Die Bewegung

Slow Food empfiehlt das Qube-Restaurant seit 2010 in ihrem Genussführer.

Jetzt planen Christina und Johannes Arndt wenige Schritte weiter ihr zweites Hotel. Das Gebäude aus dem Jahr 1899 in der Bergheimer Straße, in dem viele Jahre lang die Kosmetikschule Pietrulla residierte, wird umgebaut. Hinter der schönen alten Fassade entstehen 20 Suiten, Doppelzimmer und Einzelzimmer. Die quadratischen Räume mit den hohen Decken sollen erhalten bleiben, die Bäu-

der werden also – durchaus dem Trend folgend – halb offen eingebaut. Der Altbau-Charme soll sich nach dem Willen der Eigentümer mit zurückhaltendem, reduziertem Design in Naturmaterialien verbinden. Auch im zweiten Arndt-Hotel wird Nachhaltigkeit also oberstes Gebot sein.

Info: Qube Hotel und Restaurant, Bergheimer Straße 74, Telefon 06221 / 187990, [info@qube-heidelberg.de](mailto:info@qube-heidelberg.de)

## Im „Höllwerk“ gibt es nur Unikate

Astrid Zipp und Christiane Maxand fertigen in Ziegelhausen und verkaufen in der Neugasse

mao. Astrid Zipp und Christiane Maxand haben sich mit dem Schmuckgeschäft „Höllwerk“ in der Neugasse 14 einen Traum erfüllt: Eine Fundgrube für kunstvoll gearbeitete Unikate und originelle Kleinserien aus eigener Herstellung. Beide Geschäftsfrauen haben an der Fachhochschule für Gestaltung in Pforzheim Design studiert. Die Idee für den Namen „Höllwerk“ hatte Astrid Zipp vor elf Jahren, als sie noch ein Atelier im bayrischen Passau betrieb; es ist ein Wortspiel aus dem Standort im Künstlerviertel, Höllgasse, und dem Wort Werkstatt. Vor vier Jahren verlagerte sie ihre Werkstatt nach Ziegelhausen, in der die Pretiosen angefertigt werden, die man nun in den Vitrinen in der Neugasse bewundern kann.

„Wir hätten in Heidelberg keinen besseren Standort für unser Geschäft finden können“, machte Christiane Maxand in einem Gespräch mit der RNZ deutlich. Das außergewöhnliche Ambiente in der romantischen Altstadt und die tägliche Laufkundschaft seien eine perfekte



Schmuckdesignerin Astrid Zipp in ihrem neuen „Höllwerk“. Foto: Hentschel

Kombination. „Unsere Kunden kommen praktisch aus der ganzen Welt“, so Maxand: „Wer bei uns einkauft, kann sicher sein, dass wir ihm nur Unikate anbieten.“ Im „Höllwerk“ werden auch ausgefallene Aufträge in Bezug auf eine anspruchsvolle Umarbeitung von Schmuckstücken angenommen. Kürzlich wollte ein Kunde ein antikes Kirchenglas in einen Ring eingearbeitet bekommen. Eine weitere Besonderheit sind Schmuckstücke, die aus Gold, Silber und

Edelsteinen aus fairem Handel angefertigt werden. Zurzeit wird in den Ladenräumen eine limitierte Sonderedition von 16 Anhängern aus dementsprechend zertifiziertem Silber aus Lateinamerika zum Verkauf angeboten.

Im „Höllwerk“ ziehen Perlenketten, Ringe mit eingearbeiteten Granaten und Quarzen, Kügelchenketten aus Gold und viele andere Kunstwerke die Blicke der Kunden magisch an. Zu den beliebten Motiven gehören auch ästhetisch gearbeitete Schutzengel aus Silber und Bronze. 19 Prozent aus dem Verkaufserlös dieser besonderen Anhängeraktionen stellen Astrid Zipp und Christiane Maxand einem karitativen Zweck zur Verfügung. In diesem Jahr wird es der Heidelberger Verein „Obdach e.V.“ sein, der sich über eine Spende freuen kann.

Info: Das „Höllwerk“ in der Neugasse 14 ist montags bis freitags, 10 bis 12.30 Uhr und 14 bis 19 Uhr, samstags von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Telefon: 06221/7293727. [www.hoellwerk.de](http://www.hoellwerk.de).

## Die „Bubbles“ sind der Gag

Das Kultgetränk aus Ostasien gibt's jetzt auch in Heidelberg

msr. Tee mit Fruchtgeschmack und dazu Perlen, die im Mund aufplatzen. Darauf kam man in den Achtzigerjahren in Taiwan. Bubble Tea heißt dieses Getränk, das in Ostasien seit Jahren – besonders unter Jugendlichen – sehr beliebt ist.

Diesen Erfolg soll das Getränk nun auch in Heidelberg erfahren: Dyu Vu, der in Mannheim seit sechs Monaten ein erfolgreiches Bubble Tea Café führt, ver-



Bei „BoBoQ“ in der Hauptstraße serviert Dam Yodmee viele Variationen des angesagten „Bubble Tea“. Foto: Hentschel

sucht sich seit einigen Wochen auch in der Heidelberger Altstadt. Das Café „BoBoQ Heidelberg“ ist gänzlich auf Bubble Tea spezialisiert und bietet diesen in 350 Variationen an. Als Getränkebasis kann der Experimentierfreudige zwischen grünem Tee, schwarzem Tee, Yoghurtdrink oder Milch wählen. Dann wird mit einem Fruchtgeschmack verfeinert, darunter Mango-, Maracuja- und Erdbeergeschmack. Vervollständigt wird das Getränk durch die Zugabe von Geleeperlen, sogenannten Bubbles, die ebenfalls in mehreren Geschmacksrichtungen zu haben sind. So kann sich jeder sein eigenes Erfrischungsgetränk zusammenstellen – je nach Jahreszeit heiß oder kalt.

Der Tee wird frisch gebrüht. Zur Erfrischung an heißen Tagen empfiehlt Inhaber Vu den Klassiker: Grüner Eistee mit Tapioca-Perlen. Tapioca ist die Stärke aus der Maniokwurzel; sie enthält kaum Fett und viel Vitamin B. „Zu uns kommen vor allem junge Leute“, meint Dyu Vu, „aber ich wünsche mir, dass sich auch andere trauen, etwas Neues auszuprobieren.“ Der Bubble Tea wird auch zum Mitnehmen angeboten und eignet sich daher als Erfrischung für den Weg. Im „BoBoQ Heidelberg“ steht den Gästen kostenlos ein kabelloser Internetzugang zur Verfügung. Dauerhaft gibt es ein Gratis-Mittagsangebot: Zwischen 14 und 15 Uhr bekommt man die Bubbles umsonst.

Info: „BoBoQ Heidelberg“, Hauptstraße 110. Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 12 bis 21 Uhr, Sonntag von 12 bis 20 Uhr; [www.boboq.de](http://www.boboq.de).

## Einer der 600 besten Weinhändler

Hunderte von Weinsorten lagern im Wein Atrium



Hayo Baumann findet für jeden den richtigen Tropfen. Foto: Hentschel

iso. Das Wein Atrium in der Hauptstraße 169 von Hayo Baumann ist seit 30 Jahren Anlaufpunkt für Weinliebhaber weit über die Region hinaus. Sein Geschäft ist in Reiseführern verzeichnet, und die Gourmet-Zeitschrift „Feinschmecker“ zählt ihn 2012 zum wiederholten Mal zu den 600 besten Weinhändlern Deutschlands. Die Universität gehört ebenso zu seinen Kunden wie Schauspieler und Politiker. Der eingefleischte Altstädter Baumann führt seinen Weinfachhandel gemeinsam mit zwei Angestellten. Angefangen hat alles 1982 mit etwa 80 Sor-

ten Wein; damals noch in der Dreikönigsstraße 25. Heute besteht sein Sortiment aus mehr als 600 Sorten, die in seinen drei Gewölbekellern lagern. Ein Online-Shop und die Gaststätte „Goldener Anker“ in der Unteren Neckarstraße sind inzwischen dazugekommen.

„Ich will den Laden nach meinen Vorstellungen übersichtlich halten“, erklärt Baumann. Daher beschränkt er sich auf europäische Weine, handverlesen: In seinen Regalen finden sich Weine aus La Ferme du Mont in Frankreich oder Bodegas Ondalán in Spanien.

## Spedition Fels engagiert sich

Land und Caritas ehren das Unternehmen

RNZ. „Auch andere gehen uns etwas an.“ Die Mitarbeiter der Fachspedition Fels reden nicht nur davon, sie leben diesen Leitsatz auch. Das Familienunternehmen erhielt deshalb den Titel „Sozial engagiert 2012“. Verliehen wurde die Urkunde vom Land Baden-Württemberg und der Caritas im Rahmen des Mittelstandspreises für soziales Engagement. Er wird seit sieben Jahren vom Bundesministerium für Finanzen und Wirtschaft und der Caritas Baden-Württemberg verliehen und ehrt das freiwillige Engagement von Unternehmen, die

bis zu 500 Mitarbeiter beschäftigen.

Unter anderem engagiert sich die Spedition seit Jahren in Zusammenarbeit mit dem Round Table aus Heidelberg und Weinheim beim Aufklärungsprojekt „Raus aus dem toten Winkel“ und sensibilisiert Grundschüler der Region für dieses Thema. Außerdem kooperiert das Unternehmen mit dem Verein „Anpfiff ins Leben“ und dem St. Pauluskinderheim. Ebenso sponsert es Sportvereine der Metropolregion, wie die Adler Mannheim, 1899 Hofenheim und den SV Sandhausen.



So groß wie die schwergewichtigen Laster ist auch das soziale Engagement der Spedition Fels. Foto: privat