

KW 44 | 2. November 2017

## KURZ + KNAPP

### Saarländischer Krimiautor Klaus Brabänder zu Gast in der Bücherhütte Wadern

Die Waderner Bücherhütte ist wieder einmal eine der vielen inhabergeführten Buchhandlungen, die sich an der „Woche unabhängiger Buchhandlungen“ beteiligen: In diesem Jahr zeigen sie vom 4. bis 11. November gemeinsam, wie aktiv und bunt der stationäre Buchhandel in Deutschland ist. Am Donnerstag, 9. November, 19 Uhr, präsentiert der saarländische Krimiautor Klaus Brabänder seinen Hauptkommissar Joachim „Josch“ Schaum und seinen neuesten Fall „MitGift“ in der Bücherhütte Wadern. Dabei wird der Autor nicht nur aus dem aktuellen Werk „MitGift“ vorlesen, sondern auch die „alten“ Kriminalfälle „Für Eich“, „Steinbruch“ und „Sumpf“ vorstellen, in denen es um Verbrechen geht, die



Krimiautor Klaus Brabänder.  
FOTO: VG EDITION SCHAUMBERG

der Bexbacher Hauptkommissar Schaum vom LKA Saarbrücken aufklären muss.

Die Kriminalromane bekommen ihre besondere Würze durch das saarländische Lokalkolorit, da sie an authentischen Orten des Saarlandes von Perl bis Bexbach über St. Ingbert bis St. Wendel spielen. Auch die meisten handelnden Personen sind nicht frei erfunden, sondern existieren auch in der Realität. In „MitGift“ treibt es den ermittelnden, etwas eigenen Hauptkommissar, der sich beständig im Geschlechterkampf mit einer Staatsanwältin befindet, auch in die Gegend um Losheim am See. Die Veranstaltung am 9. November beginnt um 19 Uhr; Karten für 5,- € gibt es in der Bücherhütte. Zum Wohlfühlpaket der Lesung gehört wie immer ein kleiner Snack und ein Getränk und vor allem viel Muße zum Nachfragen, Plaudern, Verweilen... Bücherhütte, Tel. 06871/921150, [www.buecherhuette-wadern.de](http://www.buecherhuette-wadern.de)

Die Aktionswoche macht das kulturelle, gesellschaftspolitische und regionale Engagement der inhabergeführten Buchhandlungen in Deutschland sichtbar. Die Veranstaltungen zeigen die Vielfalt und Kreativität der Arbeit der unabhängigen Buchhandlungen. Weitere Informationen zur Woche unabhängiger Buchhandlungen, alle teilnehmenden Buchhandlungen und Aktionen unter: [wub-event.de](http://wub-event.de)

## IMPRESSUM

**Herausgeber:**  
Der Bürgermeister der Stadt Wadern  
Marktplatz 13 - 66687 Wadern  
E-Mail: [stadt@wadern.de](mailto:stadt@wadern.de)

**Verantwortlich für den Textteil:**  
Der Bürgermeister

**Redaktion, Gestaltung und Satz:**  
Stadt Wadern  
Martin Vorreiter  
06871 / 507-119

Für unverlangt eingereichte Artikel übernimmt die Redaktion keine Haftung.

## Es wird wild!

Hochwälder Wildwoche vom 4. bis 12. November



Auf dem Wildmarkt können heimische Greifvögel aus nächster Nähe bestaunt werden.  
FOTO: ARCHIV

„Entdecken, erleben, genießen“ lautet auch in diesem Jahr das Motto der Hochwälder Wildwoche, die das „wilde Original“ unter den vielen kulinarischen Herbstveranstaltungen im Hunsrück und Hochwald ist. Die enge Zusammenarbeit zwischen Gastronomie, Jägerschaft und Touristikern aus zwei Bundesländern, aber einem Naturraum, ist das Erfolgsrezept.

Für Feinschmecker aus Nah und Fern bietet sich jetzt wieder die einmalige Chance, sich von Restaurants mit heimischen Wildspezialitäten verwöhnen zu lassen. Die beteiligten Gastgeberbetriebe haben große Erfahrung in der Wildküche und servieren den „Wild-Genießern“ Deftiges aus der traditionellen Küche, aber auch Geschmortes und Gegrilltes auf moderne Art. Geht es in den Restaurants bei Menü, Buffet oder Brunch vor allem um guten Geschmack, können Naturliebhaber Herbstwanderungen unternehmen und Kulturinteressierte sich zu Vorträgen einfinden. Im Stadtgebiet sind die Restaurants „Reidelbacher Hof“ und „Zum Schlossberg“ Partner der Wildwoche und

servieren schmackhafte Gerichte aus regionalem Wild.

Nicht verpassen dürfen Wild-, Natur- und Jagdfreunde den Waderner Wildmarkt am Samstag, 4. November, der die Hochwälder Wildwoche wie immer eröffnet. Von 9 bis 15 Uhr verbinden sich an dem Tag Essen und Trinken, Leckeres aus der Region und Information zu Natur und Landschaft zu einem besonderen Markterlebnis. Zu Edelbrandverkostung, deftiger Wildbratwurst, Flammhachs und frisch geräucherter Forellen spielen die Jagdhornbläsercorps Hochwald und Nonnweiler auf. Gemeinsames Fachsimpeln beim Einkauf von Schinken und Rehkeule, am gemütlichen Weinstand, bei der Präsentation der Naturpark Pilzberatung, den Falknern, den Imkern oder dem Infoangebot des Naturparks Saar-Hunsrück ergeben sich von selbst. Ein Kettensägekünstler versetzt die Besucher ins Staunen, wenn er vor deren Augen Eule, Pilz oder Wildschwein aus einem Holzstamm „befreit“. Ein besonderer Leckerbissen, der beim Wildmarkt nicht fehlen darf, ist das Wildschwein am Spieß.

Wer gerne selbst das eine oder andere feine Stück Wildschwein oder Reh zubereitet, sollte sich mit der Original Hochwälder Wildwochen Kochschürze ausstatten, die im Rahmen der Saarland Edition der Saarbrücker Zeitung in limitierter Anzahl aufgelegt wird und bei vielen Wildwochen Partnern erhältlich ist. Freuen Sie sich auf einen „wildern Herbst“ im Hochwald! Das Programmheft und weitere Infos zur Hochwälder Wildwoche gibt's bei:

- Tourist-Information der Stadt Wadern, Tel. 06871/5070, E-mail: [touristinfo@wadern.de](mailto:touristinfo@wadern.de), [www.wadern.de](http://www.wadern.de)
- Kur- und Verkehrsamt Nonnweiler, Tel. 06873/6600, E-mail: [tourist@nonnweiler.de](mailto:tourist@nonnweiler.de), [www.nonnweiler.de](http://www.nonnweiler.de)
- Hochwald-Touristik Weiskirchen, Tel. 06876/70937, E-mail: [hochwald-touristik@weiskirchen.de](mailto:hochwald-touristik@weiskirchen.de), [www.weiskirchen.de](http://www.weiskirchen.de)
- Tourist-Info Losheim am See, Tel. 06872/9018100, E-mail: [touristik@losheim.de](mailto:touristik@losheim.de), [www.losheim.de](http://www.losheim.de)
- Hochwald-Ferienland Kell am See, Tel. 06589/1044, E-Mail: [info@hochwald-ferienland.de](mailto:info@hochwald-ferienland.de), [www.hochwald-ferienland.de](http://www.hochwald-ferienland.de)

## Lange Nacht der Industrie

SaarGummi führte die Besucher durch die Produktionshallen



Uwe Adler erklärt die „Welt des Gummis“ und wie ein Profil entsteht

FOTO: SG

Zum fünften Mal in Folge nahm SaarGummi in Büschfeld an der Lange Nacht der Industrie teil. Auch in diesem Jahr lernten die insgesamt rund 70 Besucher wieder einiges aus dem Betrieb des führenden Herstellers von Dichtungssystemen für die internationale Automobilindustrie kennen. Die beiden Geschäftsführer Roland Dittmann und Thomas Simon begrüßten die Gäste in der Kantine und gaben einen Überblick über die SaarGummi Group sowie den Standort Büschfeld. Anschließend führten die Auszubildenden die Teilnehmer in kleinen Gruppen zu den insgesamt vier Stationen. Büschfeld verfügt als einziger Standort der SaarGummi Group über ein eigenes Labor bzw. Physiklabor, in welchem es aktuell über 17.000 verschiedene Rezepturen für Gummimischungen gibt. Diese Mischungen kommen überall in der

Welt zum Einsatz. Rudolf Schnur erläuterte den beeindruckten Besuchern die einzelnen Komponenten einer solchen Mischung und die Eigenschaften des fertigen „Gummis“.

Wie wird aus einer Mischung nun aber ein fertiges Profil? Darüber durften sich die Gäste live vor Ort bei der Führung durch die Extrusion in Halle 22 ein Bild machen. Hardy Kuhn und Uwe Adler zeigten anschaulich, wie aus dem „Gummitieg“ am Anfang der Anlage am Ende schließlich ein fertiger Profilstrang entsteht.

„Das war für mich ganz besonders interessant, zu sehen, wie eine Dichtung entsteht“, meinte Dieter Schumacher, Lehrer am BBZ Merzig, der mit einigen seiner Schüler zur Lange Nacht der Industrie ins nördliche Saarland gekommen war. „Die meisten meiner Schüler sind ganz

überrascht, wenn sie hören, dass wir im Saarland ganze Autos bauen können. Wir haben nicht nur Ford in Saarlouis, der die Karosserien herstellt, sondern auch alle Zulieferer vor Ort, die sämtliche Teile liefern können, die für die Produktion von Automobilen benötigt werden“, so Dieter Schumacher weiter.

Wichtige Voraussetzung für die Entstehung einer Dichtung ist jedoch zunächst die Produktentwicklung - von der ersten Idee bis hin zur Markteinführung und Serienbetreuung. Dabei arbeitet die Entwicklungsabteilung von SaarGummi mit modernsten CAD-Systemen, wie Benedikt Buchmann und Andreas Bruehmann den interessierten Zuhörern erzählten.

Ein besonderes Highlight der Veranstaltung war wie im vergangenen Jahr die Vorstellung des jüngsten Unternehmens der SaarGummi Group, der SaarGummi Neo, die ihren Sitz in Siersburg hat. Hier ist quasi die „Ideenschmiede“ der Gruppe. Welche Innovationen aktuell im Fokus stehen, demonstrierten Volker Schumacher und Frank Wallenborn unter anderem am firmeneigenen Elektroauto i3.

Auch in diesem Jahr war die „Lange Nacht der Industrie“ für SaarGummi eine erfolgreiche Veranstaltung, was in besonderem Maße dem Bereich Personal und der tollen Unterstützung der Auszubildenden zu verdanken ist.

## TERMINE

**Samstag, 4. November, 9-15 Uhr**

Hochwälder Wildmarkt als Auftakt zur Hochwälder Wildwoche  
Ort: Marktplatz Wadern

**Sonntag, 5. November, 15-17 Uhr**

Kurzführung im Schloss Dagstuhl und in der Schlosskapelle  
Ort: Schloss Dagstuhl  
Veranstalter: Stadt Wadern

**Mittwoch, 8. November**

Wein-Event mit dem Saarweingut Alois Kirchen  
Ort und Veranstalter: La Piazza Wadern

**Samstag, 18. November, 19 Uhr**

Trio Fortepiano  
Ort: Evangelische Kirche Wadern  
Veranstalter: Verein „Konzerte in der kleinen Residenz“ e.V.

**Sonntag, 19. November**

Elisabethen-Tag  
Ort: Schlossberghalle  
Veranstalter: Katholische Frauengemeinschaft Büschfeld