

ISB | aktuell

DAS MAGAZIN DER INVESTITIONS- UND STRUKTURBANK RHEINLAND-PFALZ (ISB)

Ausgabe 1 - 2019

7 aktuell **IM FOKUS**
Wo schöne Wohnungen
bezahlbar sind



aktuell **VOR ORT** 10
Wie guter Geschmack
entsteht

8 aktuell **IM INTERVIEW**
Warum ein Theaterprofi
viele beim Joggen bespricht

GENUSS

» Es ist besser, zu genießen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.«

GIOVANNI BOCCACCIO

Liebe Leserinnen und Leser,

ohne Zweifel: Wir leben in einem Bundesland, in dem man das Leben genießen kann. In dem es wunderschöne Natur gibt, die zum Wandern einlädt, zum Entspannen. Wir haben schöne Städte und idyllische Dörfer. Wir haben guten Wein und leckeres Essen. Kultur? Jede Menge, von Geschichte bis Festival, von Theater bis Heimatmuseum. Ruhe? Viel.

Schon lange hatten wir überlegt, unser Magazin einmal mit „Genuss“ zu überschreiben – fördern wir doch zahlreiche Unternehmen, die man direkt in die Genussbranche einordnen könnte. Und wir haben immer wieder Wohnraum-Projekte, die uns zeigen: Ja, Wohngenuss ist auch mit geringeren finanziellen Mitteln möglich. Als dann das Wirtschaftsministerium des Landes Rheinland-Pfalz Kulturgenuss und Genusskultur in seine neue Tourismusstrategie aufgenommen hat, an deren Umsetzung auch wir beteiligt sind, war klar: Jetzt ist genau der richtige Zeitpunkt für eine Ausgabe zum Thema „Genuss“.

Und so nehmen wir Sie in dieser Ausgabe mit auf eine Genussreise durch unser Land. Wir stellen Ihnen Menschen vor, die Produkte und Dienstleistungen anbieten, die wir genießen können. Wir zeigen Ihnen, wie Lehm zum Wohlbefinden beiträgt und wie ein Investor schönen Wohnraum zu bezahlbaren Preisen anbietet. Wir haben mit dem Intendanten des Staatstheaters Mainz darüber gesprochen, ob ein Kulturschaffender Kultur noch genießen kann – und erfahren von einem Pater im Kloster, was für ihn ein besonderer Genuss ist. So viel sei vorab verraten: Ja, es geht dabei um die Bibel, aber auch um ganz normale Nusschokolade.



ULRICH DEXHEIMER
Sprecher des Vorstandes



DR. ULRICH LINK
Mitglied des Vorstandes

Übrigens: Auch diese Ausgabe der ISB aktuell erscheint digital als E-Paper – Sie finden sie im Internet unter www.isb-aktuell.de.



aktuell VOR ORT

Die Genussexperten

Roter Weinbergpfirsich mit Whisky
oder Riesling Senf: Wajos steht
für ganz besonderen Geschmack

Seite 10



aktuell IM EXKURS

Ruhe. Gespräche. Schokolade.

Warum ein Pater im Dunkeln Fahrrad fährt
und sich auf die Bibel freut

Seite 16

- 4 aktuell **IM FOKUS**
Von Gänsehaut, Schlammhäusern und Fahrradfahren im Dunkeln
- 5 Völlig verperlt
Die SM Sektmanufaktur in Waldlaubersheim
- 6 Die Erben des Lehmpastors
Seit mehr als 90 Jahren schon bietet die Familie Menschel ihren Gästen eine sehr spezielle Therapie
- 7 Mediterran in Mainz
Bezahlbarer und zugleich schöner Wohnraum in Mainz-Ebersheim

- 8 aktuell **IM INTERVIEW**
»Immer wieder Gänsehaut«
Markus Müller, Intendant des Staatstheaters Mainz,
verrät, was seine einzige Sehnsucht ist

- 10 aktuell **VOR ORT**
Die Genussexperten
Die Wajos GmbH produziert in Dohr
Genuss- und Geschmackserlebnisse der ganz besonderen Art

- 12 aktuell **NACHGEFRAGT**
Von Genusskultur und Kulturgenuss
Die Tourismusstrategie Rheinland-Pfalz 2025

- 14 aktuell **ZUR ISB**
Über Veranstaltungen von und mit der ISB

- 16 aktuell **IM EXKURS**
»Besitz ist nicht entscheidend«
Es sind die kleinen Dinge, die Pater Andreas Werner
aus dem Kloster Maria Laach besonders genießt

- 18 aktuell **KURZ UND KNAPP**
Aus dem Fördergeschäft der ISB

- 19 aktuell **AUF EINEN BLICK**
Zahlen und Fakten zum Thema Genuss





VON GÄNSEHAUT, SCHLAMMBÄDERN UND FAHRRADFAHREN IM DUNKELN

Auch wenn er sie schon gefühlte tausend Mal gesehen hat: Wenn der Mainzer Theaterintendant eine Szene liebt, bekommt er immer wieder Gänsehaut. Das ist Genuss, sagt Markus Müller – und verrät außerdem, dass er Konferenzen am liebsten joggend erledigt. Weil Genuss bekanntlich viele Facetten hat, erzählt Pater Andreas aus dem Kloster Maria Laach, warum er Fahrradfahren im Dunkeln besonders genießt. Und die Unternehmen in Rheinland-Pfalz?

Die bieten Genuss für jeden Geschmack: Ein Arzt hat sich auf Schlamm-bäder und Wellnesskuren spezialisiert, ein Unternehmer auf geschmackliche Offenbarungen – und eine Sektmanufaktur nicht nur auf Sekt, sondern auch auf höchst exklusive Mischungen aus Wein und Tee.

VÖLLIG VERPERLT

Zwei Nachbarn, zwei Anrufe. Dieselbe Wellenlänge, dieselbe Liebe zum Sekt: So liest sich eine Erfolgsgeschichte – die Geschichte der SM Sektmanufaktur in Waldlaubersheim.



Der Anruf bei Kai Maschtschenko kam ganz unerwartet. Matthias Schreml war am Telefon, ein junger Mann aus der Nachbarschaft, sie kannten sich flüchtig. Ein Schalter in seiner Sektabfüllung funktioniert nicht, ob er ihm helfen könne. Maschtschenko, seit Jahren gestandener Profi in der Sektproduktion, machte Vorschläge, irgendwann lief die Anlage wieder. Monate später wieder ein Anruf von Schreml, ob Maschtschenko bei einer mobilen Versektung helfen könne. „Klar konnte ich, wir sind zusammen hingefahren und hatten einen Riesenspaß. So hat eigentlich alles angefangen.“

Seit 2015 sind Maschtschenko und Schreml nun ein Team, haben gemeinsam ihre Sektmanufaktur in Waldlaubersheim bei Bad Kreuznach gegründet. Unterstützt wurden sie dabei über die ISB mit einem Zuschuss, der Unternehmen in strukturschwachen Gebieten fördert, heute haben sie sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ihre Spezialität: Auftragsversektung. „Es gibt Weingüter, die möchten gerne zusätzlich Sekt anbieten – eine eigene Anlage zu kaufen und zu betreiben ist aber sehr teuer“, erklärt Maschtschenko. „Man kann nicht einfach in einer Weinabfüllung zwischendurch mal Sekt machen, das geht schon wegen der Sterilität nicht.“ Mit der SM Sektmanufaktur haben die Kunden zwei Möglichkeiten: Entweder sie bringen ihren Wein und Schreml und Maschtschenko stellen daraus in klassischer Flaschengärung Sekt her. „Andere Kunden möchten ihren hochwertigen Wein aber nicht durch die Gegend fahren. Für diesen Fall haben wir eine mobile Versektungsanlage angeschafft, mit der wir direkt beim Kunden arbeiten können.“

Zugleich haben sich die beiden Profis ein weiteres Standbein aufgebaut: ihren eigenen Sekt. Seit vier Jahren lagern die ersten Flaschen nun schon in den manufaktureigenen Kellern, „so lange braucht ein richtig hochwertiger Sekt“, erklärt Matthias Schreml. In der Zwischenzeit haben die beiden ihre Etiketten entworfen. „Wir

wollten etwas ganz Besonderes, haben ein Jahr lang immer wieder überlegt, entworfen, verworfen.“ Jetzt aber sind die Labels gedruckt, schlicht, stilvoll, schwarzer Hintergrund, roségoldene Schrift. Noch werden die hochwertigen Tropfen nur bei Schreml und Maschtschenko direkt verkauft, aber es werden bereits Händler zur Vermarktung gesucht.

Gar nicht auf dem Markt kaufen kann man eine andere Spezialität, die ebenfalls aus der Manufaktur kommt: Tee, der mit Wein und Kohlensäure veredelt ist. „Irgendwann bekamen wir einen Anruf aus Dänemark. Ein Sommelier-Weltmeister suchte einen Partner, um ein Bio-Tee-Wein-Mischgetränk herzustellen. Wir unterhielten uns, zwei Tage später war er hier, und wir haben ein tolles Getränk entwickelt“, erinnert sich Maschtschenko. „Die Verperlung von Getränken gehört ja auch zu unserem Angebot.“ Seitdem kommt der Däne alle zwei bis drei Wochen nach Waldlaubersheim, seine Exklusiv-Spezialität wird ausschließlich in edelsten Sternerestaurants angeboten. „Das ist das Spannende für uns: dass wir immer wieder kreativ sein können und etwas Innovatives schaffen – hochwertigen Sekt, aber auch andere ganz besondere Getränke.“ |

» Das ist das Spannende für uns: dass wir immer wieder kreativ sein können und etwas Innovatives schaffen.«

Matthias Schreml und Kai Maschtschenko
SM Sektmanufaktur



DIE ERBEN DES LEHMPASTORS

Seit mehr als 90 Jahren schon bietet die Familie Menschel ihren Gästen Ruhe, Entspannung, Genuss. Und: Gesundheit – vor allem durch eine sehr spezielle Therapie.



Lehm: eine Wohltat aus der Natur

Eine dickflüssige, braune Masse, frisch aus dem Boden: Das ist im Vitalresort Menschel der Inbegriff von Genuss. Genauer: ein Bad in ebenjener Masse. 240 Kilogramm Lehm, frisch eingeschlammt mit Wasser, viele Gäste kommen extra deshalb hierher. „Der Lehm fördert und aktiviert den Organismus, zieht Giftstoffe aus dem Körper, versorgt ihn mit Mineralstoffen“, erklärt Dr. Matthias Menschel, Arzt und Geschäftsführer im Vitalresort. Und er muss es wissen, ist er doch mit ebenjenem Lehm aufgewachsen.

Um die gesundheitsfördernde Wirkung des Naturmaterials wusste schon vor mehr als einhundert Jahren ein evangelischer Pastor namens Emanuel Felke. Im Jahr 1915 eröffnet der heilkundlich versierte Seelsorger in Bad Sobernheim seine erste Naturheilpraxis, setzt Lehm vor allem für Einreibungen und Schlambäder ein – was ihm schnell den Beinamen „Lehmpastor“ einbringt. Ihm assistiert ein junger Mann namens Alfons Menschel, irgendwann bekommt er vom Pastor persönlich die Erlaubnis, diese Methoden auch anderweitig anzuwenden. Gemeinsam mit seiner Frau Johanna renoviert Menschel das damals leerstehende Hotel „Englischer Hof“ im nahe gelegenen Meddersheim, macht es 1928 zum „Felke-Jungborn Menschel“, bietet fortan Lehmkuren an – und begründet damit eine Tradition, die die Familie Menschel heute in dritter Generation fortführt.



» Hier kann man stundenlang einfach in der Natur spazieren gehen, und es kann sein, dass man keinen Menschen trifft.«

Dr. Matthias Menschel
Geschäftsführer Menschels Vitalresort

„Ich bin hier auf dem Gelände aufgewachsen, wir hatten unser Privathaus gleich neben den Gästehäusern“, erzählt Matthias Menschel. Schon als Kind hatte er oft Kontakt zu denjenigen Gästen, die häufiger herkamen, hat die Arbeit seiner Eltern hautnah miterlebt. „Ein Privileg war natürlich, wenn ich mit meinen Freunden mal das Schwimmbad benutzen durfte, während die Gäste gerade beim Abendessen waren“, erinnert er sich gerne. Schon früh war ihm klar, dass er Medizin studieren wollte, um ebenfalls in das Familienunternehmen einzusteigen. Er ging zum Studium ins Saarland, dann als Assistenzarzt nach München. „Das war schön dort, aber ich bin auch gerne wieder hierher zurückgekommen.“

Seit dem Jahr 2000 führt Matthias Menschel das Resort gemeinsam mit seiner Schwester Birgit und seiner Frau Dr. Gudrun Herzel. Gemeinsam haben sie das Angebot kontinuierlich erweitert, heute hat das Biohotel 68 Betten, zwei neue Gästehäuser wurden mit Förderung der ISB errichtet. Einerseits setzt das Team auf den Wohlfühlfaktor: Es gibt Yoga und geführte Wanderungen, Wellness, Saunalandschaften und Bäder, kosmetische Behandlungen und Massagen. Das Essen ist gesund, frisch und oft vegetarisch. „Unseren Gästen ist es einfach wichtig, hier zur Ruhe zu kommen – weg vom Alltagsstress, weg vom Termindruck. Hier kann man stundenlang einfach in der Natur spazieren gehen, und es kann sein, dass man keinen Menschen trifft.“ Andererseits bieten die Mediziner eine Reihe von Gesundheitsleistungen an, etwa Heilfastenkuren nach Buchinger und Burn-out-Prävention, Detox und Akupunktur, Blutegelbehandlungen und Herz-Kreislauf-Checks.

Im Mittelpunkt allerdings stehen bis heute die traditionellen Felke-Behandlungen mit Lehm, der auf eigenen Feldern gleich neben dem Resort abgebaut wird. Manche Gäste entscheiden sich für ein tägliches Lehmbad, andere für regelmäßige Lehm packungen – ganz in der Tradition des Gründers Alfons Menschel. Und in der Tradition von Emanuel Felke, der als „Lehmpfarrer“ längst seinen festen Platz in der Geschichte der Naturheilverfahren hat. |

MEDITERRAN IN MAINZ

Schöner Wohnraum zu fairen Preisen? Ja, das geht: In Mainz-Ebersheim sind 75 Wohnungen entstanden, in denen die Menschen das Leben genießen und sich richtig wohlfühlen.



» Wir möchten unseren Mietern die Möglichkeit geben, so lange wie möglich in ihren eigenen Wohnungen zu leben.«

Claudia Giese
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Wohnbau Mainz GmbH

Es ist ein großer, freundlicher Raum, ausgestattet mit Tischen, Stühlen, einer Küche. Manchmal trifft sich hier die Kuchengruppe, häufig werden gemeinsame Aktionen geplant. „Wir wollten Wohnraum schaffen, der nicht nur bezahlbar ist, sondern in dem die Menschen wirklich zusammenleben können“, erklärt Claudia Giese von der Wohnbau Mainz GmbH. Und das ist gelungen: Die Gemeinschaftsräume werden gut genutzt.

Die 75 Wohnungen sind auf drei Gebäude verteilt, die Fassaden sind in freundlichem Gelb gehalten und mit viel Holz gestaltet. Rund 150 Menschen leben seit August 2018 hier, Familien mit Kindern, Paare, Senioren. 28 der Wohneinheiten sind öffentlich gefördert mit günstigen Darlehen und Zuschüssen von der ISB. Die Voraussetzung ist, dass das Unternehmen für diese Wohneinheiten zu Mietbeginn höchstens 7,25 Euro Kaltmiete nimmt und an Menschen mit Wohnberechtigungsschein vermietet. Welche Wohnungen das sind, sieht man aber nicht – und das war ausdrücklich gewollt: „Es gibt keine Unterschiede“, so Claudia Giese. „Alle Wohnungen sind gleich gut ausgestattet.“ Gleich gut heißt: Mit hochwertigem Fußboden, mit Terrassen oder Balkonen, mit großen Fenstern. Und: Fast alle Wohnungen sind barrierearm. Man kann sie mit Aufzügen erreichen, sie bieten genügend Platz für den Einsatz eines Rollators, haben bodengleiche Duschen. „Wir wollten zeigen, dass



Stil und Qualität sind auch im sozialen Wohnungsbau möglich.



man auch kostenbewusst und gleichzeitig schön bauen kann“, erklärt Claudia Giese.

Gelegen sind die Neubauten nahe der Weinberge in Ebersheim, dem ländlichsten der Mainzer Ortsteile, „das hat schon etwas Mediterranes“, findet sie. „Wenn ich hier bin, dann hat das ein bisschen was von Urlaub.“ Mit den einerseits dörflichen Strukturen im Grünen, andererseits aber stadtnah gelegen und gut an Autobahnen angebunden, ist Mainz-Ebersheim mittlerweile begehrt.

Die neuen Wohnhäuser in Ebersheim sind Teil des Projekts „Zuhause in Mainz – miteinander sorgenfrei leben“. Dabei nimmt die Wohnbau Mainz sowohl das „miteinander“ als auch das „sorgenfrei“ wörtlich: Gerade für ältere Menschen bietet ein Pflegedienst direkt im Haus so viel Hilfe an, wie jeder individuell möchte. Acht Wohnungen sind explizit an pflegebedürftige Menschen vermietet, von den anderen Mietern ist niemand verpflichtet, die Hilfe zu nutzen. „Das ist ein Angebot, die Menschen können flexibel entscheiden“, erläutert Claudia Giese. „Wir möchten ihnen die Möglichkeit geben, so lange wie möglich in ihren eigenen Wohnungen zu leben.“ Und das „miteinander“? Schon bei der Mieterauswahl hat die Wohnbau darauf geachtet, Menschen zu finden, die einem gemeinschaftlichen Leben positiv gegenüberstehen. Und hat sie offenbar gefunden, wie der Blick in den Gemeinschaftsraum zeigt. |

3 X 3 FRAGEN ZUM THEMA GENUSS

»IMMER WIEDER GÄNSEHAUT«

Kultur bedeutet für viele Genuss pur. Aber wie sieht das aus bei jemandem, der ohnehin den ganzen Tag mit Kultur zu tun hat? Markus Müller, Intendant des Staatstheaters Mainz, verrät, ob er sich als Zuschauer entspannen kann, warum er am liebsten joggend arbeitet und was seine einzige Sehnsucht ist.

WURZELN

1 Was bedeutet für Sie Genuss?

Für mich gibt es verschiedene Formen von Genuss – die Gesellschaft von angenehmen Menschen, die Natur, auch mal ein gutes Glas Wein. Und ich habe sehr viele genussvolle Momente am Theater.

2 Ist Theater für Sie nicht vor allem Arbeit?

Ich genieße es, dass ich mein Hobby zum Beruf machen konnte. Theater fühlt sich für mich nicht an wie Arbeit, von der ich den Genuss abgrenzen muss. Es entstehen viele Genussmomente: Wenn ich nach all der Vorbereitung bei der Premiere erlebe, wie alles zusammenkommt, ist das natürlich ein großer Genuss. Ich gehe dann grundsätzlich erst einmal hinter die Bühne und gratuliere den Künstlern auf der Bühne, dem Regieteam und allen Beteiligten hinter den Kulissen. Man liegt sich in den Armen und freut sich, es fällt eine große Last ab.

3 Welche Momente am Theater genießen Sie noch?

Manchmal gehe ich abends aus dem Büro zwischendurch leise hinten in den Zuschauerraum und schaue mir bestimmte Teile einer Aufführung ganz gezielt nochmal an. Einige Vorstellungen besuche ich auch so oft wie irgend möglich in voller Länge. Manche Produktionen berühren mich so sehr, dass ich immer wieder eine Gänsehaut bekomme oder dass ich bei einer Tanzproduktion quasi mitfliege.

Etwas ganz naiv und entspannt ansehen kann ich allerdings selten, auch nicht in anderen Theatern – das hat sich in den Jahren verflüchtigt. Man hat immer den Blick als Theatermensch, analysiert die ganze Zeit: Warum haben die das so gemacht? Was funktioniert und was nicht? Wie hätte man es anders umsetzen können?

STANDPUNKTE

4 Sie sagten, Sie genießen die Natur. Was mögen Sie besonders?

Ich liebe die Berge und das Wasser. In den Bergen gehe ich gerne mit Freunden auf größere Touren, weil es mir guttut, den Blick zu weiten, richtig tief zu atmen, den Körper zu fordern und zu spüren. Am Wasser kann ich gut entspannen. Ich habe ein uraltes Motorboot, mit dem ich gerne mit Freunden auf eine Insel fahre, ich schwimme auch gerne – selbst im Rhein.

5 Gibt es Orte hier in der Region, an denen Sie sich besonders wohl fühlen?

Die ganze Gegend ist toll, in jeder Richtung ist es schön. Mit dem Boot fahre ich immer mal auf die Rettbergsaue oder zum Gut Langenau. Ich mag es, mich ans Wasser zu setzen, einen Text zu lesen oder ein gutes Gespräch bei einem Glas Wein zu führen. Ich gehe gerne in den Weinbergen spazieren – das mache ich auch mal mit Kollegen, um über Konzepte und Stoffe zu sprechen, und ich bin gerne in Weinstuben und im „Bootshaus“. Ich habe also durchaus ein paar Lieblingsorte, bin aber nicht der Campingplatz-Typ, der immer an den gleichen Ort zurückkehrt. Ich habe Freude daran, Neues zu entdecken – kulinarisch, aber auch bei Landschaften und Menschen.

6 Apropos kulinarische Genüsse: Wie wichtig ist Ihnen das Essen?

Ich esse unheimlich gerne, ich komme nur oft nicht dazu, das ist dann aber auch kein Problem. Heute zum Beispiel sind Frühstück und Mittagessen ausgefallen, weil ich keine Zeit hatte. Heute Abend werde ich aber auf jeden Fall noch mit meiner Tochter essen. Wir werden mit Leidenschaft die Schnitzel klopfen und panieren, dazu Pommes frittieren. Nicht gesund, aber lecker! Auch beim Essen probiere ich immer gerne Neues aus.

AUSBLICK

7 Brauchen Sie manchmal auch Entspannung – und wenn ja, wie sieht das aus?

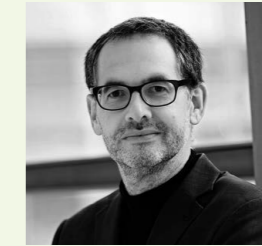
Ich habe nicht das Gefühl, dass ich mich von der vielen Zeit, die ich im Theater verbringe, erholen müsste. Ich empfinde vieles von dem, was ich tue, nicht als Arbeit. Das ist natürlich ein großes Privileg. Ich kann mich nur an einen einzigen Tag in meinem Berufsleben erinnern, an dem ich keine Lust hatte hinzugehen. Und dann bin ich auch nicht hingegangen.

Was ich gerne mache: Ich treffe mich mindestens zweimal in der Woche mit dem Künstlerischen Betriebsdirektor und dem Technischen Direktor des Theaters zu einem Lauf-Jour-fixe – statt im Büro zu sitzen, joggen wir eine gute Stunde an Rhein und Main entlang und besprechen alles Wichtige. So bleibt man gesund und ist in der Natur. Das ist super, das möchte ich nie missen. Das darf auch nicht ausfallen, das kann man nur verschieben.

Natürlich freue ich mich auch mal, wenn ich im Sommer eine Weile kein Theater sehe, aber dann ist es auch wieder sehr gut, zurückzukommen. Das ist ein großes Glück, wenn alle nach den Ferien zusammenkommen und ich gut 300 Kolleginnen und Kollegen aus 34 Nationen wieder begrüßen darf, gemeinsam daran zu arbeiten, gutes und relevantes Theater zu machen.

8 Was wird Ihr Publikum in nächster Zeit genießen?

Derzeit haben wir „LJOD – Das Eis“, eine Trilogie von Sorokin im Programm, die fast fünf Stunden dauert. Das ist die größte Schauspielproduktion, die wir jemals gemacht haben, ein heftiger, kraftvoller Theaterabend. Was auch richtig genussvoll sein wird: die Oper „Die Liebe zu drei Orangen“ von Prokofjew – das ist ein toller Stoff, augenzwinkernd, aber nicht banal, lustig und gleichzeitig tiefgründig.



Zur Person

Markus Müller ist seit 2014 Intendant und Geschäftsführer des Staatstheaters Mainz – unter seiner Leitung sind die Besucherzahlen des Hauses stetig angestiegen. Müller wurde 1973 in Kempten im Allgäu geboren, spielte als Jugendlicher Theater und führte schon vor dem Abitur Regie. Bevor er nach Mainz kam, war er an den Theatern Mannheim und Oldenburg in der Intendanz tätig.

» Ich habe Freude daran, Neues zu entdecken – kulinarisch, aber auch bei Landschaften und Menschen.«

9 Was würden Sie sich selbst gerne mal gönnen?

Ich habe das Glück, dass ich viele Freiheiten habe und das machen kann, was mir wichtig ist. Da gibt es nichts auf der Sehnsuchtsliste. Außer eines vielleicht: Ich muss mal wieder ausschlafen. |



DIE GENUSSEXPERTEN

Essig, Öl und Likör, Senf und Saucen – immer mit dem gewissen Extra: Die Wajos GmbH produziert in Dohr Genuss- und Geschmackserlebnisse der ganz besonderen Art. Da landet schon mal Balsamico im Vanilleeis.

Er kann Genuss buchstabieren, und zwar im wahrsten Sinne des Wortes. „Ja, wenn ich etwas gegessen habe, kann ich die Rezeptur ziemlich genau aufschreiben“, verrät Ulf Schwichtenberg. „Danach muss natürlich noch der Feinschliff gemacht werden, aber grundsätzlich funktioniert das gut.“ Eine Gewürzmischung mit Kakao, Chilis, Tomaten? Hat er mal in Mexiko gegessen, heute bietet Wajos sie als Produkt an. Es ist wohl das Zusammenspiel aus langjähriger Erfahrung, Übung und einer besonderen Sensitivität, das den Geschmackssinn von Ulf Schwichtenberg prägt – und es ist sicherlich kein Zufall, dass er als Dipl.-Ing. Lebensmitteltechnologie ausgerechnet in der Genussmanufaktur Wajos der Familie Oster gelandet ist.

Der Name Wajos geht auf Walter J. Oster zurück. Er übernimmt in den 1970er-Jahren das Familienweingut in Ediger-Eller und führt damit eine Tradition fort, deren Ursprünge sage und schreibe 14 Generationen zurückreichen. Weiter geht es mit der Herstellung von Likören in einer eigenen Manufaktur, 2002 wird dann ein neues Unternehmen gegründet: die Genussmanufaktur Wajos – neben Spirituosen werden auch Feinkostprodukte wie Essig, Gewürzmischungen und Senf hergestellt und verkauft.

Auf einer Messe im selben Jahr präsentieren die Osters ihre Angebote. Einer der Besucher ist Ulf Schwichtenberg, damals Student der Lebensmitteltechnologie. Er probiert, ist begeistert. Man unterhält sich, die Chemie stimmt. Kurz darauf fragt Schwichtenberg nach einem Praktikum, bekommt es, danach einen Job – heute ist er gemeinsam mit Peter Oster Geschäftsführer, „vor allem aber sind wir Entdecker und Erfinder“.

Sie erweitern die Produktpalette und vergrößern den Produktionsstandort, dabei werden sie mit Programmen der ISB gefördert. Zugleich wird der Verkaufsradius immer größer – heute ist das Unternehmen im Feinkostbereich in ganz Deutschland bekannt, bietet seine Spezialitäten in 27 eigenen Geschäften und bei rund 1.000 Feinkost-Fachhändlern an. Dabei erscheinen die Rezepturen, die allesamt in der Wajos-eigenen Küche entstehen, oft ungewöhnlich bis gewagt: Riesling Senf zum Beispiel oder Roter Weinbergpfirsich Sauce mit Whisky, Elixier d'Amour Liqueur oder Cranberry Crema. Es gibt Essig- und Ölspezialitäten, Kräutermischungen zum Anrühren von Dips und auch Honig, Tee, Spirituosen und Liköre. Dabei sind der Vielseitigkeit keine Grenzen gesetzt.

Guter Geschmack in Gläsern und Flaschen



Die Firmenzentrale in Dohr bei Cochem

Und woher kommen die immer neuen Ideen? Manchmal bringt Ulf Schwichtenberg sie von Reisen mit. „In Mexiko im Urlaub habe ich zum Beispiel Mole entdeckt, eine landestypische Sauce, die bei uns noch ziemlich unbekannt ist. Sie hat mir so gut geschmeckt, dass ich gesagt habe: So etwas brauchen wir auch.“ Er schrieb die Rezeptur auf und brachte sie mit nach Dohr, experimentierte dort mit Kräutern, Schokolade, Kakao, Sesam – heute verkauft Wajos



Wajos verkauft seine Kreationen auch in eigenen Geschäften.

die Mischung als „Mole Mexican Sauce“. Andere Ideen kommen von Kunden oder den rund 65 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Dohr, darunter gelernte Winzer und Köche, Lebensmitteltechniker und Marketing-Fachleute. Für sie hat Wajos extra eine Art Briefkasten aufgehängt, in den sie Zettel mit Vorschlägen einwerfen können. „Viele von denen setzen wir dann um.“ Und auch die Auszubildenden dürfen kreativ werden, gerade haben sie eigene Liköre aus Blütenextrakten entwickelt und vorgestellt.

Grundlage für all die besonderen Angebote sind hochwertige Rohstoffe, gerne aus der Region. „Wir suchen uns ausschließlich Partner aus, die sich der Qualität verschrieben haben“, sagt Ulf Schwichtenberg. „Manche Produkte werden speziell für uns hergestellt, zum Beispiel Kräuter. Von den Bauern an der Mosel kaufen wir Rote Weinbergpfirsiche – die werden ja angepflanzt, um der Verbuschung der ehemaligen Weinberglagen entgegenzuwirken. Daraus stellen wir dann besondere Produkte her, Essig, Likör, Senf und Gin.“ Am wichtigsten ist ihm aber, dass jede Zutat, jeder Produktionsschritt, jedes Ergebnis die Philosophie von Wajos unterstreicht: kreativ, leckerer, einfach gut. „Unsere Produkte sollen



» Wir suchen immer nach Rezepten und Kombinationen, die leckerer sind als der Standard.«

Ulf Schwichtenberg
Geschäftsführer der Wajos GmbH

unsere Kunden anregen, neugierig zu sein und in der Küche etwas auszuprobieren. Wir wollen sie ermutigen, Vanilleeis zum Beispiel mal mit Balsamico aufzuschlagen und das Ergebnis zu genießen“, erklärt Schwichtenberg. „Leckerer heißt: Wir suchen immer nach Rezepten und Kombinationen, die leckerer sind als der Standard. Und einfach gut heißt: Es ist nicht kompliziert, unsere Produkte anzuwenden und sich etwas Gutes zu gönnen.“

Was als Nächstes kommt? Das kann auch Ulf Schwichtenberg noch nicht sagen. Aber er wird es in dem Moment wissen, in dem er etwas isst, das ihn begeistert. Dann wird er den Geschmack analysieren, das Rezept aufschreiben und mit dem Wajos-Team zum Genusslebnis für alle machen. |

VON GENUSSKULTUR UND KULTURGENUSS

Mehr Gäste, mehr Wertschöpfung, neue Ideen und touristische Infrastrukturen: Die neue Tourismusstrategie Rheinland-Pfalz 2025 hat ehrgeizige Ziele – und setzt dabei auf authentischen Genuss, besondere Erlebnisse und Wohlfühlambiente.

Ein Touristenpaar aus Norddeutschland kommt zum Wandern in die Pfalz. Hat vorab eine idyllische familiengeführte Pension gebucht, bekommt einen Tipp für ein leckeres Abendessen im Restaurant, besichtigt eine alte Burg und freut sich über gut ausgeschilderte Wanderwege. In den folgenden Tagen leihen sich die Gäste Fahrräder, besuchen ein Weingut, fahren mit dem Bus in eine nahe liegende Kleinstadt, erholen sich danach an einem Badensee. Ein perfekter Urlaub in Rheinland-Pfalz – so soll es sein.

Zentrales Ziel der „Tourismusstrategie Rheinland-Pfalz 2025“, die im Oktober 2018 veröffentlicht wurde, ist die Steigerung der touristischen Wertschöpfung. Angestrebt werden die Gewinnung wertschöpfungsstärkerer Gäste, höhere Gäste- und Übernachtungszahlen und die dynamische Zusammenarbeit zwischen touristischen Betrieben und lokalen Unternehmen. Mehr Wertschöpfung entsteht beispielsweise durch Qualität, durch die Ausdehnung touristischer Angebote über die Sommersaison hinaus oder über die Kooperation lokaler Partner aus Tourismus, Wirtschaft und Kultur.



Udo Valentin
Wirtschaftsministerium
Rheinland-Pfalz

Das touristische Angebot soll stärker profiliert werden. „Der Wettbewerb ist im Tourismus national und international ausgesprochen stark. Gäste sind reiseerfahren, die Digitalisierung hat die Informationsmöglichkeit und -dichte enorm erhöht. Um im Markt wahrgenommen zu werden, brauchen wir klare Botschaften. Wir wollen Rheinland-Pfalz zur Marke machen. Tourismus als wichtige Branche wird Teil der Wirtschaftsstandortmarke, die entwickelt wird“, erklärt Udo Valentin aus dem Wirtschaftsministerium Rheinland-Pfalz.

Barrierefreiheit im Tourismus

Mit dem Programm „Barrierefreiheit im Tourismus“, das die ISB mit Fördermitteln aus dem Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) umsetzt, werden seit Jahren Hotels, Restaurants und Campingplätze mit einem Investitionszuschuss von bis zu 40 Prozent gefördert, die Maßnahmen für mehr Barrierefreiheit umsetzen. Bislang war dieses Programm auf zehn Modellregionen beschränkt, seit Anfang März gilt es für ganz Rheinland-Pfalz: Die Unternehmen können sowohl beim Neubau als auch bei einer Erweiterung oder einem Umbau Investitionszuschüsse bekommen, wenn die Maßnahmen vorgegebene Kriterien erfüllen. So müssen bei Beherbergungsbetrieben nach der Investition mindestens zehn Betten und zehn Prozent der Zimmer barrierefrei sein, bei Restaurants mindestens zehn Tische und 50 Prozent der Gesamtzahl der Tische. Außerdem sind für die Gäste wesentliche Bereiche wie Parkplätze, Empfang und sanitäre Einrichtungen barrierefrei zu gestalten.

„Unternehmen sind das Herz des Tourismus“

Bei der „Tourismusstrategie Rheinland-Pfalz 2025“ arbeitet das Wirtschaftsministerium des Landes eng mit Partnern aus dem Tourismus zusammen – mit der Arbeitsgemeinschaft der IHKs, dem DEHOGA Rheinland-Pfalz e.V., der Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH (RPT) sowie dem Tourismus- und Heilbäderverband Rheinland-Pfalz e.V. (THV). Daniela Schmitt, Staatssekretärin im Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz, über die Ideen hinter der Strategie und über die konkrete Umsetzung:



Staatssekretärin
Daniela Schmitt

Warum hat das Land eine Tourismusstrategie entwickelt?

Der Tourismus ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für Rheinland-Pfalz. Wir wollen Synergien zwischen Wirtschaft und Tourismus stärken und setzen auf Kooperation zwischen touristischen Betrieben, Unternehmen und kulturellen Einrichtungen vor Ort. Tourismus soll stärker als Querschnittsbranche gedacht werden. Schließlich können Regionen sich besser vermarkten, wenn beispielsweise das Hotel in einer Stadt gemeinsam mit dem Bäcker vor Ort oder dem Fitnessstudio an einem Strang zieht und sie zusammen kreative touristische Angebote entwickeln. Außerdem möchten wir mehr Gäste über die Sommersaison hinaus für Rheinland-Pfalz begeistern und auch die Rheinland-Pfälzerinnen und Rheinland-Pfälzer als Zielgruppe stärker in den Blick nehmen.

Wie wichtig ist das einzelne Unternehmen dabei?

Die Unternehmen sind das Herz des Tourismus. Sie haben den direkten Kontakt mit dem Gast, sind dessen Ansprechpartner und „Wunscherfüller“ – deshalb kann die Strategie am Ende nur aufgehen, wenn Hotels, Restaurants und andere Anbieter mitziehen und die „Tourismusstrategie Rheinland-Pfalz 2025“ mit Leben füllen. Niemand kann eine Region authentischer vermarkten als die Menschen, die dort leben und arbeiten.

Wie können Sie das ganz konkret fördern?

Unsere Aufgabe ist es, den richtigen Rahmen zu schaffen, die Bedingungen zu verbessern. Wir bilden Netzwerke, in denen sich Unternehmen aus dem Bereich Tourismus kennenlernen und austauschen können. Und es sind weitere Förderprogramme geplant für Investitionen in den Tourismus.

Dabei soll auch der Genuss im Fokus stehen: „Touristen sind auf der Suche nach besonderen Erlebnissen, authentischem Genuss und Sehenswürdigkeiten mit Wohlfühlambiente“, heißt es wörtlich. Die vier folgenden genussorientierten Geschäftsfelder eignen sich als Impulsgeber für erfolgreiche Innovationen: Zur „Genusskultur“ zählen sowohl Kulinarisches als auch Baukultur, Gesundheit und Wellness. „Kulturgenuss“ betont den kulturellen Reichtum in Stadt und Land, „Naturgenuss“ die Landschaft mit Aktivitäten wie Wandern, Radfahren und Wassersport. „Tagungsgenuss“ schließlich zielt auf Gäste, die Seminare und Incentive-Reisen mit regionalen Besonderheiten verknüpfen möchten.

Zu den Maßnahmen für eine Tourismusförderung gehört auch die gezielte Förderung des Gastgewerbes. Das bisher regional beschränkte Programm „Barrierefreiheit im Tourismus“ wurde gerade landesweit ausgerollt, und für die Zukunft sind weitere

Fördermaßnahmen für Betriebe im Beherbergungsbereich geplant. „Sie sind das Rückgrat des Tourismus in Rheinland-Pfalz. Die Familienbetriebe leben Gastfreundschaft und prägen das Bild der Regionen“, so Valentin. Starke Familienunternehmen sollen als Markenbotschafter für den Tourismus in Rheinland-Pfalz entwickelt werden. Es ist vorgesehen, ein Anbieternetzwerk zur Schaffung von branchenübergreifenden Kooperationen sowie zur Entwicklung von Vorbildern mit besonderen unternehmerischen Kompetenzen aufzubauen.

Noch steht die Umsetzung der neuen Tourismusstrategie ganz am Anfang, derzeit arbeiten verschiedene Arbeitsgruppen an der Konkretisierung. Dabei haben sie immer die Ziele vor Augen: mehr Touristen nach Rheinland-Pfalz zu bringen – aus der Region, aus ganz Deutschland, aus der ganzen Welt. Und ihnen eine unvergessliche Zeit zu bieten, damit sie all ihren Freunden erzählen, wie schön es bei uns ist! |

AKTUELL ZUR ISB

Kurze Informationen über Veranstaltungen von und mit der ISB



Bau- und Finanzministerin Doris Ahnen und Ulrich Dexheimer (Mitte) überreichen den Förderbescheid an die Gemeinnützige Baugenossenschaft Speyer eG.

Darlehen in Höhe von knapp einer Million Euro und rund 200.000 Euro Tilgungszuschuss für bezahlbares Wohnen in Speyer

+++ Um mehr bezahlbaren und bedarfsgerechten Wohnraum in Speyer zu schaffen, fördert das Land Rheinland-Pfalz einen Neubau der Gemeinnützigen Baugenossenschaft Speyer eG: Diese erhält über die ISB ein Darlehen über eine knappe Million Euro sowie einen Tilgungszuschuss von rund 200.000 Euro für den Neubau zehn barrierefreier Wohnungen, die neben 20 weiteren Wohnungen in zentraler Lage entstehen. Mit sieben Euro pro Quadratmeter zum Einstieg liegen die Mieten deutlich unter dem durchschnittlichen Quadratmeterpreis der Domstadt. Bau- und Finanzministerin Doris Ahnen, die den Förderbescheid gemeinsam mit ISB-Vorstandssprecher Ulrich Dexheimer im Rahmen des Spatenstichs überreichte, erklärte: „Speyer ist eine attraktive Stadt, die zum Wohnen und Leben einlädt. Gleichzeitig wächst die Nachfrage nach bezahlbarem Wohnraum. Mit der Mietwohnungsbauförderung des Landes schaffen wir neuen Wohnraum für die Menschen, die sich keine teure Miete leisten können.“ |

ISB berät auf Baumessen

+++ Ob in Koblenz, Kaiserslautern, Bad Kreuznach oder Idar-Oberstein: Das Beraterteam der ISB ist auch 2019 auf zahlreichen Messen im ganzen Land präsent, um Interessierte zu Finanzierungen und Förderprodukten für den Kauf, den Bau und die Modernisierung von Immobilien zu beraten. So informierte die ISB im Februar beispielsweise auf der Öko Trier gemeinsam mit örtlichen Verwaltungsbehörden, die in die Antragstellung eingebunden sind. |



Daniela Schmitt, Staatssekretärin im Wirtschaftsministerium (Mitte), im Kreise der Pioniergeist-Preisträgerinnen und -Preisträger 2018

Pioniergeist 2019: Herausragende Gründungen gesucht

+++ Auch in diesem Jahr suchen die ISB, die Volksbanken Raiffeisenbanken in Rheinland-Pfalz und der Südwestrundfunk beim Wettbewerb „Pioniergeist“ herausragende rheinland-pfälzische Existenzgründerinnen und Existenzgründer: Nachwuchsunternehmer, die sich während der letzten fünf Jahre selbstständig gemacht haben, in diesem Jahr gründen werden oder ihr Unternehmen im Rahmen einer Unternehmensnachfolge übernommen haben, können sich ab sofort bis zum 31. August 2019 bewerben. Der Preis für das beste Gründungskonzept ist mit 15.000 Euro dotiert, der Zweit- und der Drittplatzierte erhalten 10.000 Euro beziehungsweise 5.000 Euro. Darüber hinaus vergeben die Business Angels Rheinland-Pfalz wieder einen Sonderpreis in Höhe von 5.000 Euro für die beste Gründungsidee. Die Bewerbungsunterlagen sind im Internet unter www.pioniergeist.rlp.de abrufbar.

Im Jubiläumsjahr 2018 wurde Gerüstbaumeisterin Jeanette Spanier mit ihrer Scaffeye GmbH aus Longuich, die eine spezielle Software entwickelte und vertreibt, mit dem ersten Preis ausgezeichnet. Auf den Plätzen zwei und drei fanden sich die eyeV GmbH aus Worms, deren Geschäftsmodell auf einem innovativen Eyetracking-Verfahren beruht, sowie CompActive aus Neustadt an der Weinstraße, deren leichte Atorikmodule beispielsweise in der Automobilindustrie Anwendung finden. Zudem erhielt Refundrebel aus Ludwigshafen den Sonderpreis der Business Angels für die beste

Geschäftsidee, Steinmetz- und Bildhauermeister Torsten Robert von der Stein-Tec Robert GmbH aus Schuld wurde mit einem Sonderpreis der Volksbanken Raiffeisenbanken in Rheinland-Pfalz ausgezeichnet. |

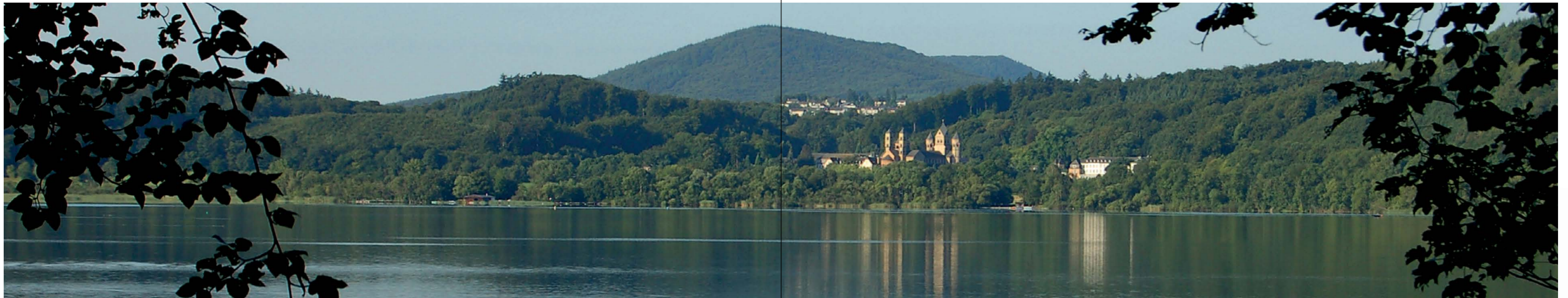
Vorsprung durch Innovation: Wettbewerb SUCCESS 2019 gestartet

+++ Unternehmen aus Rheinland-Pfalz, die neue Produkte, Produktionsprozesse, technologieorientierte Dienstleistungen oder anspruchsvolle IT-Vorhaben für technische Anwendungen in Forschungs- und Entwicklungsprojekten entwickelt haben und damit bereits auf dem Markt erfolgreich sind, sind wieder dazu aufgerufen, sich bei der ISB für die SUCCESS-Technologieprämien zu bewerben. Besonders zukunftsweisende Ideen und innovative Produkte werden im Oktober 2019 im feierlichen Rahmen mit Einzelprämien von bis zu 15.000 Euro gewürdigt und der Öffentlichkeit vorgestellt. Zudem wird in diesem Jahr eine ebenfalls mit 15.000 Euro dotierte Sonderprämie im Bereich „Lasertechnologie“ vergeben. Die Bewerbungsfrist endet am 31. Juli 2019. Abrufbar sind die Bewerbungsunterlagen im Internet unter www.isb.rlp.de. |



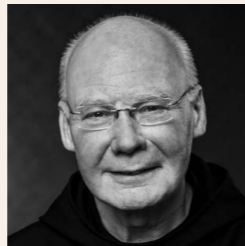
»BESITZ IST NICHT ENTSCHEIDEND«

Ruhe. Gespräche. Nussschokolade: Es sind die kleinen Dinge, die Pater Andreas Werner aus dem Kloster Maria Laach besonders genießt. Und er versteht sehr gut, was Besucher am Klosterleben so fasziniert.



Manchmal fährt er stundenlang Fahrrad, am liebsten dort, wo sonst niemand ist. Und gerne mitten in der Nacht. „Natürlich mit Licht“, fügt Pater Andreas schmunzelnd hinzu. Das sei für ihn Genuss pur, der „Inbegriff von Meditation“: die Stille, die Bewegung. Zeit für Gedanken, Zeit für sich selbst, kein Stress, kein Lärm. All das, was man ohnehin mit dem Klosterleben assoziieren würde – aber das komme im Alltag auch bei ihm manchmal zu kurz, erzählt der Interimsabt von Maria Laach in der Eifel. Seit er 2016 die Leitung übernommen hat, ist er auch Geschäftsführer, hat 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und jeden Tag ganz weltliche Dinge zu regeln.

Nun ist es nicht so, dass Pater Andreas grundsätzlich in sich gekehrt und weltabgewandt wäre. Nein, der 67-Jährige kommt aus dem Rheinland und spricht auch so. Dass Menschen als Karnevalsflüchtlinge ins Gästehaus von Maria Laach kommen, kann er bis heute nicht so ganz nachvollziehen, „warum muss man davor flüchten?“ Er spricht mit vielen Menschen, macht sich sein Bild, kennt



Zur Person

Pater Andreas Werner, geboren 1951, wuchs in Neuss auf. Er studierte einige Semester Archäologie und Kunstgeschichte und dann Theologie. 1975 trat er in die Benediktinerabtei Gerleve im Münsterland ein, 1981 wurde er zum Priester geweiht. 2016 übernahm Pater Andreas vorübergehend die Leitung des Benediktinerklosters Maria Laach in der Eifel.

die Welt da draußen. Findet sie oft etwas zu schnell, manchmal oberflächlich, mit zu wenig Ruhe. Dabei urteilt und verurteilt er generell nicht: „Das ist nicht meine Art“, sagt er. „Ich kann nur für mich selbst entscheiden, ob ich etwas mitmache – und da sage ich oft: Nein, muss ich nicht. Ich sehe schöne Dinge in Schaufenstern, schöne Uhren, schönen Schmuck. Es gefällt mir, ich kann das genießen, aber besitzen muss ich das nicht. Besitz ist nicht entscheidend für Genuss.“

Gute Gespräche schon. Ein Handy hat Pater Andreas bis heute nicht. Internet und E-Mail schon, aber nur aus ganz pragmatischen Gründen, „ohne geht es ja nicht mehr“. Am liebsten spricht er

nehmen: aufstehen morgens um halb sechs, drei Mahlzeiten, mehrere feste Gebete, viele gehen schon um 21 Uhr ins Bett. „Das ist für viele Besucher ein Rückzug aus der schnelllebigen Welt, in der sie sich manchmal überfordert fühlen“, sagt der Abt. Das strukturierte Leben im Kloster mache eine Rückbesinnung auf sich selbst möglich, ohne Leistungsdruck. Zumindest meistens, fügt er hinzu: „Manche Menschen kommen auch hierher, wenn sie ihre Promotionsarbeit schreiben müssen, konzentriert arbeiten wollen und es sonst nicht schaffen.“

Der Pater selbst kann diese Sehnsucht nach Ruhe, nach Konzentration auf die wirklich wichtigen Dinge sehr gut verstehen – er

persönlich mit Menschen: „Wenn ich jemanden ansehen kann, ist das doch etwas ganz anderes. Ich glaube, das sollte man viel öfter machen, das geht heute schnell verloren.“ Er trifft sich gerne mit Freunden, die er schon seit der Schulzeit, seit dem Studium kennt. Und hört dabei einfach nur zu, ohne Ratschläge zu erteilen: Andreas Werner hat festgestellt, dass es oft schon hilft, wenn jemand seine eigenen Gedanken in Worte fasst. „Das geht mir ja genauso. Wenn ich Freunden meine Probleme erzähle, dann komme ich dadurch selbst zu Erkenntnissen oder Lösungen. Man muss nicht unbedingt aktiv einen Rat geben. Oft ist die Lösung schon in jedem selbst, muss nur formuliert werden.“

Erkenntnisse, Lösungen, Antworten finden: Dabei kann auch Ruhe helfen. Es ist sicherlich kein Zufall, dass Menschen gerade aus den Städten ganz bewusst ins Kloster Maria Laach kommen, um abzuschalten und den Alltag hinter sich zu lassen. Das Kloster hat ein Gästehaus, in dem man sich für Tage oder Wochen einmieten kann. Wer will, kann am klar vorgegebenen Tagesablauf der Patres teil-

kennt dieses Gefühl auch von sich selbst. Die vergangenen Jahre waren fordernd für ihn, er hat das Kloster in schwierigen Zeiten übernommen. „Natürlich haben wir im Tagesablauf Zeiten für Gebete. Aber wirklich zur Ruhe kommen, mit Gott sprechen, in der Bibel lesen und darüber intensiv nachdenken: Dazu komme ich viel zu selten.“ Das ist wohl auch ein Grund, warum er sich für einen neuen Schritt in seinem Leben entschieden hat: Er wird die Leitungsaufgaben in Maria Laach abgeben, eine Auszeit in einem Kloster in Österreich nehmen und dann zurückkehren in sein Heimatkloster Gerleve bei Coesfeld im Münsterland. Was er am meisten genießen wird? „Die Bibel immer wieder neu zu entdecken. Und Musik zu hören, am liebsten Blues. Manchmal Nussschokolade zu essen. Und Fahrrad zu fahren.“ Gerne im Dunkeln, ganz allein. Mit einem kleinen Licht, das ihm den Weg weist. |



AKTUELL KURZ UND KNAPP

Aus dem Fördergeschäft der ISB



Staatssekretär Dr. Stephan Weinberg zwischen Ulrich Dexheimer und Dr. Ulrich Link

Mehr Beteiligungskapital für die Region Mittelrhein

+++ Um die aktive Gründerszene der Region Mittelrhein noch besser unterstützen zu können, steht der Venture-Capital Mittelrhein Unternehmensbeteiligungsgesellschaft (VMU) ab sofort mit 6,2 Millionen Euro mehr als doppelt so viel Kapital wie bisher zur Verfügung. Die VMU, zu der neben der ISB Sparkassen aus der Region Mittelrhein sowie die Handwerkskammer Koblenz gehören, unterstützt regionale Unternehmen mit innovativen Geschäftsmodellen bei der Entwicklung und Markteinführung neuer Produkte oder Dienstleistungen mit Beteiligungskapital. Aktuell ist die VMU an 18 Unternehmen aus der Region beteiligt. |

ISB steigert 2018 Förderergebnis deutlich

+++ Zum Jahresauftakt ließen Finanzstaatssekretär Dr. Stephan Weinberg und der ISB-Vorstand das Jahr 2018 Revue passieren – und hatten einiges vorzuweisen: Die landeseigene Förderbank trug nicht nur zur Entstehung und Sicherung von rund 18.000 rheinland-pfälzischen Arbeitsplätzen bei, sondern verzeichnete zudem in der sozialen Wohnraumförderung den höchsten Stand seit 2012. 2018 wurden insgesamt 3.008 Wohneinheiten mit einem Volumen von knapp 236 Millionen Euro gefördert, 2017 waren es noch 2.190 Wohneinheiten mit einem Volumen von rund 161 Millionen Euro gewesen. Da die ISB in allen Segmenten Zuwächse verbuchte, stieg die Zahl der Zusagen um 33 Prozent und das Neugeschäftsvolumen um 66 Prozent auf 1,6 Milliarden Euro. Neben dem Wohneigentumsprogramm wurden insbesondere Kredite für Investitionen des Mittelstandes, allen voran Darlehen für Investitionen und Betriebsmittel, sowie kommunale Infrastrukturmaßnahmen besonders stark nachgefragt. |

Spende: 5.000 Euro an den „Pakt für Pirmasens“

+++ Ende vergangenen Jahres spendete die ISB 5.000 Euro an den Pakt für Pirmasens, ein Netzwerk für Kinder- und Jugendhilfe. „Der Pakt für Pirmasens unterstützt den Nachwuchs sozial benachteiligter Familien bei der Entwicklung und Entfaltung individueller Talente und Fähigkeiten durch die Koordination einer Vielzahl ehren- und hauptamtlicher Akteure und Projekte“, begründete Vorstandssprecher Ulrich Dexheimer die Entscheidung. Es sei ein Anliegen der ISB, dermaßen wertvolle soziale Projekte zu fördern. |

Erweiterung InnoTop: Ab sofort auch Förderung für Software-Innovationen

+++ Erweiterung des einzelbetrieblichen Innovations- und Technologieförderprogramms (InnoTop): Ab sofort können Unternehmen auch bei Forschungen und Entwicklungen im Bereich Software von den nicht rückzahlbaren Zuwendungen profitieren. Für Durchführbarkeitsstudien sind bei Erfüllung der Fördervoraussetzungen bis zu 52.500 Euro und für Forschungs- und Entwicklungsvorhaben bis zu 500.000 Euro an Zuwendungen möglich. Ein Vorhaben muss neue, wesentlich veränderte oder verbesserte Produkte, Verfahren oder Dienstleistungen zum Ziel haben, die den Stand der Technik fortschreiben und in der Europäischen Union noch nicht auf dem Markt sind. |

ISBI aktuell 1-2019 IMPRESSUM

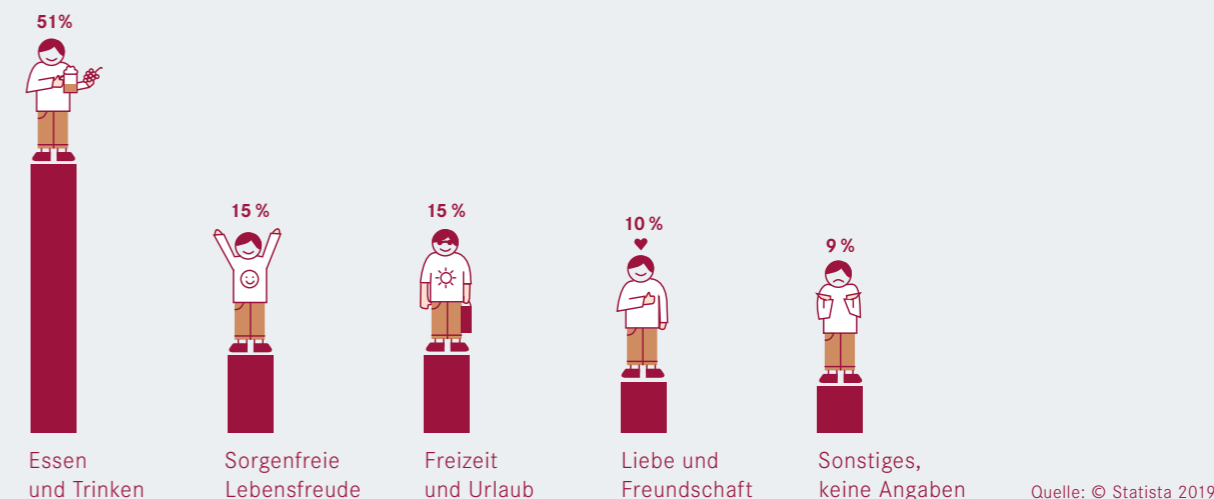
HERAUSGEBER Investitions- und Strukturbank Rheinland-Pfalz (ISB)
REDAKTION Claudia Belz, Pressesprecherin ISB
 Hilger & Boie Design, Wiesbaden
LAYOUT Hilger & Boie Design, Wiesbaden
DRUCK Raabdruck Lindemann GmbH & Co. KG, Bad Kreuznach
BILDNACHWEIS Investitions- und Strukturbank Rheinland-Pfalz (ISB); Hilger & Boie Design; SM Sektmanufaktur, Timo Volz; Menschels Vitalresort; Wohnbau Mainz, Martina Pipprich; Andreas Etter; Wajos GmbH; Vereinigung der Benediktiner zu Maria Laach e.V.; Mara Zerngalierte – fotolia.com; Schokoladen-Abbildungen mit freundlicher Genehmigung der Hüssel GmbH, Hagen, und der Coniferie Heilemann GmbH, Wöringen

Nachdruck nur mit Genehmigung des Herausgebers. Alle Rechte vorbehalten. April 2019

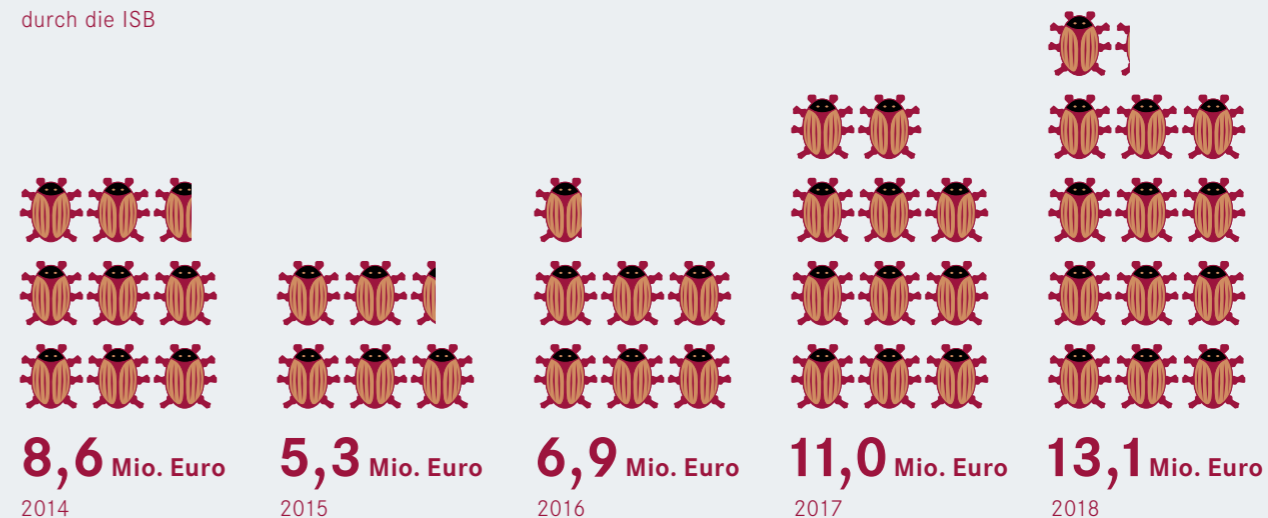
AKTUELL AUF EINEN BLICK

Zahlen und Fakten zum Thema Genuss in Rheinland-Pfalz

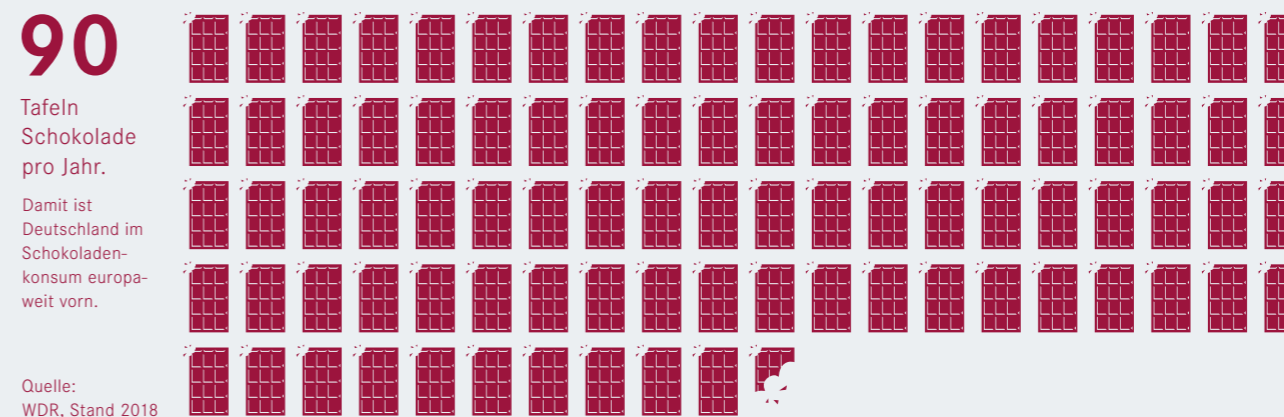
Was verbinden Sie mit purem Genuss?



Förderungen im Hotelgewerbe durch die ISB



Jeder Deutsche isst im Durchschnitt mehr als



aktuell **IM AUSBLICK**

22. MAI 2019	ISB-Gründertag 2019 14:00 Uhr Mainz, Foyer der ISB	Beim ISB-Gründertag, den die ISB gemeinsam mit dem Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau Rheinland-Pfalz und der Bürgschaftsbank Rheinland-Pfalz GmbH veranstaltet, geben Wirtschaftsexpertinnen und -experten sowie Unternehmerinnen und Unternehmer Antworten auf die wichtigsten Fragen zur Existenzgründung. Aus mehreren Workshops können die Teilnehmenden praxisnahes Wissen mit in ihre künftige Firma nehmen. Die Teilnahme an der Veranstaltung ist kostenlos. Um Anmeldung per E-Mail an isb-marketing@isb.rlp.de wird gebeten.
27. MAI 2019	Investor Day – Start-up Hub 16:00 Uhr Frankfurt, TechQuartier	Private und öffentliche Beteiligungsgesellschaften und Unternehmensakzeleratoren aus der länderübergreifenden Region Rhein-Main-Neckar organisieren einen Investor Day, auf dem sich die besten Start-ups aus den jeweiligen Portfolien mit skalierbaren Geschäftsmodellen präsentieren können. Nationale und internationale Investoren, deren Aufmerksamkeit traditionell auf die Zentren gerichtet ist, finden hier Anlagemöglichkeiten in wachstumsstarke Unternehmen mit einem guten Risiko-Chancen-Verhältnis: Es präsentieren sich vorgeprüfte Geschäftsmodelle aus einer großen Region. Nähere Informationen demnächst unter www.isb.rlp.de.
4. JUNI 2019	Mittelstandstag 2019 09:30 Uhr Mainz, Opel Arena	Der Mittelstandstag Rheinland-Pfalz findet 2019 bereits zum dreizehnten Mal in Zusammenarbeit mit dem Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz in Mainz statt. In zahlreichen Plenen und Foren können sich die Teilnehmenden zu unterschiedlichen Themen informieren. Außerdem wird es ausreichend Möglichkeiten zum persönlichen Austausch und zum Netzwerken geben. Nähere Informationen unter www.convent.de.
12. JUNI 2019	Alles digital, oder was? Mittelstand im Umbruch 17:30 Uhr Mutterstadt, Palatinum	Die Digitalisierung ist in aller Munde. Immer wieder hört und liest man Begriffe wie „Industrie 4.0“ oder „Handwerk 4.0“ und „digitale Plattformen“ oder „Big Data“. Viele Mittelständler fragen sich, ob und wie sie diese Themen betreffen werden. Die ISB und der Sparkassenverband Rheinland-Pfalz haben gemeinsam mit dem Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz die Veranstaltungsreihe „Alles digital, oder was? Mittelstand im Umbruch“ ins Leben gerufen, um Unternehmerinnen und Unternehmer zu informieren und mit vielen Experten ihre Fragen zu beantworten. Um Anmeldung unter isb-marketing@isb.rlp.de wird gebeten.
17. JUNI 2019	bigFM Initiative für Integration 2019 18:00 Uhr Mainz, Foyer der ISB	Mit der Initiative für Integration würdigt bigFM bereits zum neunten Mal engagierte Menschen und innovative Ideen, die sich für Toleranz und ein offenes Miteinander einsetzen. Die ISB unterstützt die Initiative und bietet den Teilnehmenden eine Plattform zum Austausch. Nähere Informationen unter www.bigFM.de.
10. SEPTEMBER 2019	Alles digital, oder was? Mittelstand im Umbruch 17:30 Uhr Trier, Sparkasse Theodor-Heuss-Allee	Die Digitalisierung ist in aller Munde. Immer wieder hört und liest man Begriffe wie „Industrie 4.0“ oder „Handwerk 4.0“ und „digitale Plattformen“ oder „Big Data“. Viele Mittelständler fragen sich, ob und wie sie diese Themen betreffen werden. Die ISB und der Sparkassenverband Rheinland-Pfalz haben gemeinsam mit dem Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz die Veranstaltungsreihe „Alles digital, oder was? - Mittelstand im Umbruch“ ins Leben gerufen, um Unternehmerinnen und Unternehmer zu informieren und mit vielen Experten ihre Fragen zu beantworten. Um Anmeldung unter isb-marketing@isb.rlp.de wird gebeten.
24. OKTOBER 2019	Preisverleihung SUCCESS 2019 18:00 Uhr Mainz, Foyer der ISB	Mit den SUCCESS-Technologieprämien würdigt das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau des Landes Rheinland-Pfalz gemeinsam mit der ISB herausragende innovative, neue und bereits am Markt erfolgreiche Produkte, Verfahren, technologieorientierte Dienstleistungen und IT-Projekte kleiner und mittelständischer Unternehmen. Im Rahmen des diesjährigen Wettbewerbes wird zusätzlich eine Sonderprämie in Höhe von 15.000 Euro zum Thema „Lasertechnologie“ vergeben. Um Anmeldung unter isb-marketing@isb.rlp.de wird gebeten.
26. NOVEMBER 2019	Preisverleihung Pioniergeist 2019 18:00 Uhr Mainz, Foyer der ISB	Unter dem Motto „Pioniergeist: Ihr Konzept – unser Gründerpreis“ veranstaltet die ISB gemeinsam mit dem Südwestrundfunk sowie den Volksbanken Raiffeisenbanken in Rheinland-Pfalz einen Gründerwettbewerb, der jährlich mit insgesamt 30.000 Euro dotiert ist. Auch in diesem Jahr wird zusätzlich ein Sonderpreis für die „beste Gründungsidee“ in Höhe von 5.000 Euro von den Business Angels Rheinland-Pfalz e.V. vergeben. Um Anmeldung unter isb-marketing@isb.rlp.de wird gebeten.

