

**Liebe Mommenheimerinnen und Mommenheimer,**

die viele Arbeit hat sich gelohnt! Vor mehr als zwei Monaten hat der neue Wasgau-Markt eröffnet und Mommenheim besitzt den modernsten Einkaufsmarkt in der ganzen Verbandsgemeinde. Er ist zu einem richtigen Kommunikationszentrum geworden. Aber was geschieht mit dem Altstandort? Die **FWG** wird überprüfen lassen, ob bzw. unter welchen Voraussetzungen der alte Markt zu einem Multifunktionshaus für die Gemeinde werden kann. Warum? - Im Jahre 2010 haben die Eltern der zweijährigen und ab dem Jahr 2013 die der einjährigen Kinder einen Rechtsanspruch auf einen Kinderbetreuungsplatz. Das ist in den vorhandenen Räumlichkeiten unserer Kita nicht umsetzbar. Das Rathaus und die Bibliothek könnten ebenso im alten, umgebauten Markt ein Zuhause finden wie ein Heimatmuseum. Räume für die Vereine, eine Seniorenbegegnungsstätte und ein Feierraum hätten auch noch Platz.

Ein Dorn im Auge ist uns der Zustand des Bolzplatzes. Die **FWG** plant eine Initiative ins Leben zu rufen, die sich mit Hilfe des Ehrenamtsförderungsprogramm des Landkreises der Lösung dieses Problems annimmt. Die Mitglieder der **FWG** werden ebenso aktiv bei der Umsetzung mitwirken, wie der TSV. Wer mitmachen möchte, meldet sich bitte bei Sigrid Niemann.

Die Anlieger am Glascontainerplatz Niersteiner Straße beschwerten sich über Lärm und Unrat. Die **FWG** hat im Gemeinderat einen Antrag auf Verlegung dieses Platzes an den Herrweg gestellt. Er könnte mit wenig Aufwand auf dem freien Gelände vor dem Radweg hergestellt werden. Gleiches gilt für die Verlagerung der Haltestelle des Problemmüllbusses vom Feuerwehrhaus an den Bauhof, da immer wieder Sondermüll am Feuerhaus abgelagert wird und so spielende Kinder gefährdet sind.

Die weitere Modernisierung der Gemeindehalle ist uns selbstverständlich auch im nächsten Jahr ein großes Anliegen. Wir danken dabei ganz besonders den im Förderverein der Gemeindehalle Mommenheim e. V. aktiven FWG-Mitgliedern Leander Knussmann, Ulla Niemann und Robert Ohlenmacher.

Wir alle wünschen Ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr.

**Ihre FWG Mommenheim**

[www.fwg-mommenheim.de](http://www.fwg-mommenheim.de)

## Köpfe der **FWG** Mommenheim



**Peter Roßbach** ist mit ganzem Herzen Winzer. Obwohl sein Betrieb, den er Anfang der 90er-Jahre von seinem Vater übernahm, mit über 10 Hektar einer der größten in Mommenheim ist, betreibt er ihn im Nebenerwerb. Sein Ziel ist es aber, sein zweites Standbein zum ersten zu machen. Die Straußwirtschaft auf dem Aussiedlerhof weist in diese Richtung. Für die **FWG** ist Peter Roßbach im Landwirtschaftsausschuss. Überdies ist er Kassierer beim Bauern- und Winzerverein. Den Weintourismus in Mommenheim zu fördern, sieht er als wichtiges Ziel für die Gemeinde. "Nur zusammen sind wir stark", sagt Peter Roßbach und verweist auf den Erfolg des "Momm Seccos". "Wir sind alle nur Mitbewerber und je mehr Leute wir nach Mommenheim ziehen, umso besser für uns alle", hofft er auf Initiativen aus der Winzerschaft, denn "man darf nicht darauf warten, dass etwas passiert, sondern muss es selbst anfangen." Das tut Peter Roßbach, in dem er sich für Weinbergsrundgänge und Proben in den Weinbergen einsetzt.



Im Moment hat **Mascha Simon-Roßbach** alle Hände voll zu tun - als Hausfrau und Mutter von drei kleinen quirligen Kindern. Da ist es schön, dass die gelernte Arzthelferin seit Oktober 2007 neben ihrem Engagement im Elternausschuss der Kindertagesstätte Kitzelstein auch noch Zeit für die **FWG** findet. Selbstredend ist, dass für Mascha Simon-Roßbach die Kinder- und Jugendfreundlichkeit in unserem Ort neben einer besseren Infrastruktur oberste Priorität hat.

Wenn es Zeit und Familie zulassen, dann verfolgt sie gespannt die Spiele von ihrem Verein, Mainz 05, im Stadion.



**Oliver Rossbach**. Der junge Vater von drei Kindern (und Ehemann von Mascha Simon-Roßbach) ist erst seit kurzem in der **FWG**.

Für ihn ist eine kinderfreundliche Gemeinde sein größtes Anliegen. Deshalb will auch er sich für Jugendarbeit und eine bessere Infrastruktur einsetzen, wofür ihm die **FWG** einen guten Rahmen bietet.

In seiner Freizeit beschäftigt sich der Diplom Physik-Ingenieur mit seinem Haus in der „Spatzegass“, dem Hof, dem Garten auch gerne mit seinem Motorrad.

## IMPRESSUM – Kontakte

### **FWG Mommenheim e.V.**

Sigrid Niemann  
Ortegastraße 13  
55278 Mommenheim

Tel.: 06138/8018

E-Mail: [sigrid.niemann@online.de](mailto:sigrid.niemann@online.de)  
[www.fwg-mommenheim.de](http://www.fwg-mommenheim.de)

### **FWG aktuell, Bürgerhandbuch**

V.i.S.d.P.:

Ulla Niemann  
Ortegastraße 13  
55278 Mommenheim

E-Mail: [info@fwg-mommenheim.de](mailto:info@fwg-mommenheim.de)

## **Bereitschaftsdienste während der Feiertage für Mommenheim:**

### **Ärztliche Bereitschaftspraxis Nieder-Olm**

Hubertusweg 8, 55268 Nieder-Olm,

**Telefon: 06136 / 1 92 92**

#### **Öffnungszeiten:**

wochenende Fr 19.00 Uhr bis Mo 7.00 Uhr  
werktags 19.00 Uhr bis 7.00 Uhr  
mittwochs 14.00 Uhr bis donnerstags 7.00 Uhr

#### **Zahnarzt:**

**Den Notdiensthabenden Zahnarzt erreichen sie unter:  
01805 / 66 61 66**



an Wochenenden, an Feiertagen, an Brückentagen vor und nach Wochenenden (Mo. bzw. Fr.), zwischen den Jahren



#### **Apotheken:**

Die Landesapothekerkammer hat für ganz Rheinland-Pfalz den Apothekennotdienst neu geregelt. Seit diesem Jahr ist es aus Aktualitätsgründen nicht mehr vorgesehen, dass die Apotheken ihre Notdienste in Zeitungen oder Notdienstkalendern veröffentlichen.

Stattdessen genügt nun ein Telefonanruf, um sich von zu Hause oder unterwegs die nächsten dienstbereiten Apotheken ansagen zu lassen.

#### **Rufnummern:**

vom Festnetz: **0900 - 5-258825-PLZ (für Mommenheim 55278)** (0,25 €/Min. aus dem dt. Festnetz)

vom Mobilfunknetz: **0180 - 5-258825-PLZ** (Gebühr anbieterabhängig)

Nach Wahl der Notdienstnummer und direkter Eingabe der Postleitzahl des aktuellen Standortes über die Telefontastatur werden drei dienstbereite Apotheken in der Umgebung des Standortes angesagt und zweimal wiederholt.

Zugleich hat die Apothekerkammer die Notdienstbezirke neu aufgeteilt. Im Einzelfall können sich daher Abweichungen vom bisherigen Notdienstturnus und bei den Wegstrecken zur nächsten dienstbereiten Apotheke ergeben.

**Bei Notfällen können Sie auch immer die 112 (Feuerwehr) oder die 19222 (Rettungsdienst) anrufen!**

## Wissenswertes zu Weihnachtsbäumen

Der beliebteste Weihnachtsbaum der Deutschen ist die Nordmannstanne. Im 19. Jahrhundert entdeckte der finnische Botaniker Alexander von Nordmann diese Tannenart im Kaukasus. Sie hat eine schöne gleichmäßige Form und schöne weiche Nadeln. Sie sticht nicht. Die Nadeln fallen auch nicht so schnell ab, wie z.B. bei einer Fichte.

In Deutschland werden jedes Jahr rd.25 Mio. Weihnachtsbäume in deutschen Stuben aufgestellt. Davon sind 70 % Nordmannstannen. Der Rest verteilt sich auf Blaufichten, Fichten und regional auch Kiefern.

Kurz vor Weihnachten frisch geschlagene Bäume halten am längsten. In Rheinland-Pfalz wird an vielen Orten, auch in Rheinhessen, die Möglichkeit geboten frische Bäume zu kaufen. Es gibt auch die Möglichkeit des Selbsteinschlagens. Und vielfach wird auch Essen und Trinken angeboten. Es könnte ein amüsanter Ausflug für die Familie werden.

Fragen Sie beim Kauf Ihres Weihnachtsbaumes nach der Herkunft. Der Arbeitskreis "Rheinland-Pfälzischer Weihnachtsbaum" im Waldbesitzerverband für Rheinland-Pfalz garantiert Ihnen mit dem Herkunftszeichen naturgewachsene Qualität aus Rheinland-Pfalz.

*Wussten Sie...*

*...dass die Ägypter und Römer schon immergrüne Bäume schmückten?*

*...dass die Germanen immergrüne Bäume als Symbol des Lebens verehrten?*

*...dass der Lichterbaum erst im 19. Jahrhundert Verbreitung fand?*



## Für Naschkatzen

### Heinerle (Schokoladina)

Zutaten:

250 g Palmin, 250 g Zucker, 125 g zerkleinerte Blockschokolade, 4 Eier, rechteckige Oblaten

Anleitung:

Das Palmin bei geringer Hitze teilweise zergehen lassen und anschließend von der Platte nehmen. Den Zucker, die Schokolade und die Eier hinzugeben und unter ständigem rühren zum Kochen bringen. Anschließend die Creme vom Herd nehmen und bis zur Streichfähigkeit abkühlen lassen. Danach die Masse gleichmäßig schichtweise (4 bis 6 Schichten) auf Oblaten streichen und beschwert, zum Beispiel mit einem Brett, 24 Stunden kaltstellen. Danach in Rauten oder Dreiecke geschnitten als Konfekt servieren.

### Marmeladenkissen

Zutaten:

200 g Mehl, 100 g gemahlene Nüsse, 2 TL Backpulver, 125 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 75 g Butter, 2 Eier, Marmelade nach Geschmack

Anleitung:

Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und ihn zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C/180 °C (Umluft) vorheizen. Den Teig zu zwei gleich großen Teigplatten ausrollen, auf eine davon dünn die glatt gerührte Marmelade streichen. Die zweite Teigplatte vorsichtig drauflegen und mit einem Teigrädchen zu kleinen Vierecken ausradeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. In der Mitte des Ofens zirka zehn Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen.