

Aufwärmen mit Großmeister

Haidong Gumdo 1111 gerade Schnitte mit dem Schwert und dazu viel Kampfschrei



1



Fotos: Cheong Do e.V., Sturm, KSB, Korrell

1 Bad Kreuznach, 11.11. um 11.11 Uhr – die Konrad-Frey-Halle bebte. Beginn der fünften Jahreszeit? Nein, nicht dort. Zu diesem Zeitpunkt begann dort **Großmeister Lee, Chul Kyung**, der technische Direktor der European Haidong Gumdo Association, mit dem internationalen Haidong-Gumdo-Lehrgang. Ausrichter war der Bad Kreuznacher Kampfkunstverein Cheong Do mit Großmeister **Stephan Schöber**. Während des zweitägigen Lehrgangs konnte der Gastgeber rund 40 Sportler, sowie Helfer und Gäste begrüßen. Begonnen wurde das Sportevent mit dem im Haidong Gumdo typischen Aufwärmprogramm, das von Großmeister **Chae, Seung-Eun**, dem regionalen Direktor für Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz, durchgeführt wurde. Sodann startete der Lehrgang mit 1111 geraden Schnitten mit dem Schwert. Die Buntgürtel durften die leichteren **Holzschwerter** verwenden, die Dan-Träger (schwarze Gürtel) waren aufgefordert, diese Aufgabe mit den schwereren **Aluschwertern** zu bewältigen. Und das war erst der Anfang. Die Luft in der Konrad-Frey-Halle zischte von den Schnitten der Schwerter, jeder Schnitt wurde mit einem Kampfschrei versehen. Je mehr Schnitte gemacht wurden, je anstrengender es wurde, umso mehr steigerten sich die Kampfschreie. Die Sportler brauchten eine gute halbe Stunde, um die anvisierten 1111 Schnitte durchzuführen. Großmeister Lee war hoch zufrieden – keiner der Teilnehmer hatte aufgegeben.

schen in der Wormser Straße den Traum vom eigenen Fachgeschäft erfüllt hat. Mit **Patrick Dörner** hatte sie den aktuellen Gewinner des „Goldenen Cupcake“ zu Gast, den ersten Mann, der in dieser Show zum besten Hobbybäcker Deutschlands gekürt wurde. Mit dabei

STADTGESPRÄCH



GESAMMELT VON ISABEL MITTLER

isabel.mittler-zumsteg@vrm.de

war auch die **Wiesbadenerin Serpil Akar**, die es in Runde vier geschafft hatte und unter anderem ein Moorhuhn als Erntedankkuchen gebacken hatte. Für die beiden Backvirtuosinnen signierte Dörner sein Backbuch von der Show, in dem natürlich auch die Gewinnertorte beschrieben wird – eine dreistöckige, viereckige und streng geometrische Hochzeitstorte „Men's Wedding“ in Schwarzweiß und Silber mit Zuckerblumen. Mit den Kundinnen tauschte er Tipps und Tricks aus, und er verriet, dass ein Stachelbeerbaiser-Kuchen sein Lieblingskuchen ist. Für die Show, bei der man keine Rezepte abschreiben, sondern nur eigene Kreationen zaubern darf, hatte er diesen Klassiker mit Lavendel verfeinert – was jede Menge Fingerspitzengefühl verlangt: „Wenn man zu wenig nimmt, geht es unter, nimmt man zuviel, schmeckt

zuprobieren – selbst wenn es mal nicht so gut gelinge: „Etwas geht immer – zur Not macht man einfach Cake-Pops daraus.“ Da konnte Kathy Jungbluth nur zustimmen: „Selbstgemachte Kuchen und Torten müssen nicht perfekt sein.“ Es zähle das Persönliche, das den Gästen an der Kaffeetafel oder dem Beschenkten wichtiger sei und höher geschätzt werde, als etwas Perfektes, das „nur gekauft“ wurde.

3 Eine beachtliche Sammelaktion liegt hinter dem **Lions Club Rhein-Nahe**: Mitten im Einkaufstrubel des **Globus Handelshof** in Gensingen baten Mitglieder des Serviceclubs Kunden um Unterstützung des **Kreuznacher Kinderschutzbundes**. Eine lange Wunschliste mit Lebensmitteln, Bastel- und Malmaterial, Haushalts- und Reinigungsartikel sowie Bürobedarf wurde den kaufbereiten Kunden ausgehändigt. Die Vertreter des Kinderschutzbundes

waren bei der Übergabe der **24 prall gefüllten Kisten** von der Spendenbereitschaft überwältigt und danken allen Unterstützern. Die Spenden im Wert von rund **4000 Euro** werden in allen Bereichen des **Kinderschutzbundes** eingesetzt und sind eine enorme Erleichterung für die Vereinskasse, erfuhren **Thomas Reimann**, Präsident des **Lions Club Rhein-Nahe**, und **Michael Gundlach**, Initiator der Aktion, bei der Übergabe von **Steffi Meffert**, **Andrea Friesenhan**, **Heike Rehbein** und **Ines Stern** vom **KSB**.

4 Der November ist der Monat, in dem es Bewertungen und Auszeichnungen für die Winzer hagelt. So erschien Mitte des Monats der **Feinschmecker Weinführer**, der mit seiner großen Auflage deutschlandweit viele Weingenießer erreicht. Das Bad Kreuznacher **Weingut Korrell** durfte sich hier besonders freuen, nur noch ein halber Punkt fehlt zur vollen Leiste mit 5 F. Deshalb zählt es zu den **Aufsteigern 2017**. Nur noch 20 Weingüter deutschlandweit sind besser bewertet, darauf sind die Korrells stolz. „Das Leben ist eine Achterbahn“, so **Martin Korrell**. „Mal läuft es super, manchmal bekommt man aber auch Kritik von der Presse.“ Aber 2017 scheint zu laufen, kürzlich erfuhr der Winzer aus **Bosenheim**, dass sein **Riesling abhebt** und ab 2018 in der **Lufthansa First class fliegen** wird. Das I-Tüpfelchen war dann die Vergabe des **Riesling Cup** im **Bayrischen Hof**. Hier schaffte es der **Riesling** aus dem **Paradies** unter die **Top Ten** der besten

