

## Wieder Bücher für Wieblingen

Liane Opitz eröffnete ihren Laden in der Mannheimer Straße

**Wieblingen.** (pop) Das war fast ein fliegender Wechsel: Denn nachdem der Buchladen in der Wallstraße 3 seine Pforten für immer geschlossen hatte, eröffnete in der Mannheimer Straße 258 flugs ein neuer Buchladen namens „LOB“.

Geführt wird dieser von Liane Opitz, die vielen Literaturfreunden gut bekannt sein dürfte. Zum einen als langjährige Mitarbeiterin des Buchladens in der Wallstraße. Und zum anderen wegen ihres eigenen „Bücherbauchladens“, mit dem sie danach Veranstaltungen und Feste mit passenden Büchern begleitete.

Doch sei ihr sehr schnell klar geworden, dass das Hin- und Herversenden der speziellen Bücher zu den verschiedenen Auftragsthemen, „umständlich, kostspielig und nicht zuletzt traurig für ein Buchhändlerherz ist“. Woraus sie folgende Konsequenz gezogen habe: „Ein fester Ort für Bücher muss her!“ Und sie fand ihn auch, nämlich in dem rosafarbenen Haus in der Mannheimer Straße, dessen Vermieterin von der Idee gleich begeistert gewesen sei. „LOB“ steht für Liane Opitz und Buch, aber zugleich solle auch zum Ausdruck kommen, dass im Buchladen alles und jeder wertgeschätzt werde. Nicht minder Wert



Liane Opitz sorgte dafür, dass Wieblingen wieder einen eigenen Buchladen bekam. Foto: pop

legt die gelernte Buchhändlerin und Mutter von drei Kindern, die seit 25 Jahren in Wieblingen lebt, darauf, dass die in „LOB“ angebotene Literaturauswahl „klein, aber fein sein soll“. Denn sie habe sehr bewusst „nicht so vollgeknallt loslegen“, sondern vielmehr berücksichtigen wollen, „was die Leute in Wieblingen wollen und was ihnen wichtig ist“. Insofern habe sie eine „kleine Vorentscheidung für meine Kundschaft“ getroffen, wobei natürlich jedes Buch bei ihr bestellt und tags drauf abgeholt werden könne. Hinzu komme ein kleine „Auswahl mit Geschenken links und rechts vom Buch“, über die man sich ebenso ausführlich bei einem Kaffee in der gemütlichen Sitzecke unterhalten könne.

Darüber hinaus will sie auch weiterhin ihre bisherige enge Zusammenarbeit mit vielen anthroposophisch arbeitenden Einrichtungen pflegen und immer wieder bei verschiedenen Festen, Vorträgen und Veranstaltungen mit der entsprechenden und thematisch passenden Literatur Präsenz zeigen. Für Vereinbarungen zu Büchertischen aller Art kann sie direkt angesprochen werden.

Ⓞ **Info:** Liane Opitz Bücher, Mannheimer Straße 258, Telefon: 06221/840332, Internet: www.buecher-lob.de, Öffnungszeiten: Montag 15 bis 18 Uhr, Dienstag, Donnerstag und Freitag 9.30 bis 13.30 und 15 bis 18 Uhr, Mittwoch und Samstag 9.30 bis 13.30 Uhr.

## Wo man einfach gerne is(s)t

Zweites „Nomad“ eröffnete im ehemaligen Café Steiner in Neuenheim – Suna Aslan und Ellis Osabutey setzen aufs Frühstück

Von Anica Edinger

**Neuenheim.** Das „Nomad“ in der Rohrbacher Straße platzt aus allen Nähten: Wenn das kleine Frühstückscafé in der Weststadt sonntags um 10 Uhr öffnet, steht meist schon eine lange Schlange vor der Tür. „Viele Gäste müssen wir dann wegschicken“, sagt Suna Aslan, die Inhaberin. Und das hinterlässt bei der 33-Jährigen gemischte Gefühle: „Einerseits ist es schön, dass unser Laden so gut angenommen wird. Aber andererseits ist es auch ein blödes Gefühl, Gäste abzuweisen.“ Und so stand schnell nach der Eröffnung Ende 2016 fest: Es soll nicht bei einem „Nomad“ bleiben.

Jetzt wurde aus Aslans Plan Realität: Im April eröffnete das „Nomad Neuenheim“ in der Lutherstraße 28 – dem ehemaligen Café Steiner. Dabei musste Suna Aslan gemeinsam mit ihrem Geschäfts- und Lebenspartner Ellis Osabutey zuvor einige Überzeugungsarbeit bei der Vermieterin leisten. Denn die wollte nach dem Auszug des Kaffeejägers Florian Steiner eigentlich keine Gastronomie mehr im Haus haben. „Sie war sehr vorsichtig“, berichtet Aslan. Doch dann haben sich die beteiligten Parteien persönlich kennengelernt, „sie schaute auch in unserem Laden in der Rohrbacher Straße vorbei“, erzählt Aslan. Schließlich ist dann nicht nur zwischenmenschlich der Funke übersprungen. „Die Vermieterin fand auch unser Konzept überzeugend“, erklärt Aslan.

Und dabei geht es vor allem um das Frühstück. Es gibt etwa Bagels und Toasts, Müsli und Pancakes, aber auch sogenannte Frühstücks-Bowls. Die liegen aktuell in der Gastronomie absolut im Trend – und Suna Aslan gibt ihnen den besonderen Touch.



Suna Aslan und Ellis Osabutey sind nicht nur Geschäfts-, sondern auch Lebenspartner. In Neuenheim haben die beiden sich mit ihrem neuen „Nomad“ nun einen weiteren Traum erfüllt. Foto: Hentschel

Denn die 33-Jährige ist nicht nur Gastonomin und Unternehmerin, sondern arbeitet nebenbei auch als Stewardess. Etwa einmal im Monat ist sie so überall in der Welt unterwegs – „und dann steure ich an meinen Destinationen gezielt Cafés und Restaurants an“. Die Inspirationen, die sie dabei sammelt, bringt sie mit ins „Nomad“. Deshalb findet man dort auf der Karte beispielsweise auch die „Acai Bowl“ aus Südamerika – mit der namensgebenden Acai-Beere, Bio-Kokosmich, Granola, Kokosraspeln, Chia-Samen und frischen Früchten. Oder auch Shakshuka – eine traditionelle israelische Eier-Speise.

Entscheidend ist dabei vor allem auch eines: die Qualität. „Wir legen Wert auf

Top-Produkte“, sagt Osabutey. So kommt etwa der Kuchen aus der renommierten Mannheimer Konditorei Blum, Brot und Brötchen liefert die Heidelberger Bäckerei Göbes, und auch Obst und Gemüse kommen aus regionalen Landwirtschaftsbetrieben, etwa von der Gärtnerei Lenz im Handschuhheimer Feld. Beim Kaffee ist zudem wichtig, dass er fair gehandelt wurde. Und wer seinen eigenen Becher mitbringt, bekommt 20 Cent Rabatt auf Heißgetränk im eigenen oder in einem der „Recup“-Becher zum Mitnehmen.

Bis 18 Uhr ist das „Nomad Neuenheim“ täglich geöffnet. Nach dem Frühstücksgeschäft bieten Aslan und Osabutey deshalb auch eine kleine Auswahl an Aperitifs, Bier-

ren und Weinen an. Und ab 11 Uhr gibt es vier Mittagsgesichte zur Auswahl. Auf Abendgastronomie haben die beiden bewusst verzichtet. „Man sollte für eine Sache stehen und die richtig gut machen“, findet Aslan. Und tatsächlich geht das Konzept bislang voll auf – das zeigte sich schon bei der Eröffnung Anfang April. „Da standen viele Gäste schon vor der Tür, als drin noch die Handwerker arbeiteten und wir um 10 Uhr aufgemacht haben“, erzählt Aslan. Vor allem am Wochenende ist das „Nomad Neuenheim“ mit seinen 36 Plätzen mittlerweile schon ein beliebter Frühstücksplatz – gerade mit größeren Gruppen sollte man deshalb früh da sein.

Auch Suna Aslan und Ellis Osabutey sind dann wahrscheinlich im Laden anzutreffen. „Ich bin einfach gerne hier“, sagt Osabutey. Der 41-Jährige hilft oftmals in der Küche aus. Denn das ist seine große Leidenschaft: „Mit den Produkten zu experimentieren.“ Und Suna Aslan ist zwar Chefin, Buchhalterin und auch die Innenarchitektin. Trotzdem steht sie selbst immer wieder gerne hinter der Theke. Doch normalerweise hält „unser tolles Team“ den beiden den Rücken frei. Mit dem „Nomad Neuenheim“ haben die sich einen weiteren Traum erfüllt. Doch am Ziel sind Suna Aslan und Ellis Osabutey trotzdem noch nicht. Osabutey: „Wir sind dankbar, für das, was ist – aber richten den Blick trotzdem weiter nach vorne.“ Und das heißt: Ein drittes „Nomad“ – auch außerhalb der Stadt – ist nicht ausgeschlossen.

Ⓞ **Info:** Nomad Neuenheim, Lutherstraße 28, Telefon: 06221/5994833, Öffnungszeiten: Montag bis Samstag von 8 bis 18 Uhr, sonntags von 9 bis 18 Uhr.

## Tapas statt Currywurst im „Chambino“

Aus „Curry & Wine“ in der ehemaligen Tankstelle wurde jetzt ein Bistro mit spanischen Spezialitäten

**Altstadt.** (Sm) Das „Chambao“ in der Dreikönigsstraße hat Nachwuchs bekommen, das „Chambino“. Es liegt schräg gegenüber in einer ehemaligen Tankstelle Seppich und heiß einmal „Curry und Wine“. Seine Inhaberin Hilde Schunk lässt die hochwertigen Weine auf der Karte, hat sich aber von der Curry-Schneide getrennt und sich jetzt auch, wie im „Chambao“, auf die mediterrane Küche konzentriert, wobei der Schwerpunkt die Tapas sind.

Und dafür, dass die kleinen spanischen Appetithäppchen ihre ganz besondere Note haben, sorgt Küchenchef Namu Wrede, der sich mit seinen 25 Jahren schon einen Namen gemacht hat. Seiner Ausbildung hat er im „Europäischen Hof“ genossen. Dann zog es ihn nach Australien, wo er unter anderem im Restaurant der größten australischen Brauerei „Little Creatures Brewing“ kochte. Aus „Down Under“ kehrte Wrede in seine Heimatstadt zurück, um in seinem ehemaligen Ausbildungsbetrieb stellvertretender Küchenchef zu werden. Küchenchef ist er seit 2017 im „Chambao“. Jetzt ist er für die beiden Restaurants zu-



Im „Chambino“ an der Alten Brücke kocht, wie auch im nahen „Chambao“, Namu Wrede (Mitte) mediterrane Speisen. Foto: Hentschel

ständig und kann seiner Kreativität freien Lauf lassen. So gibt's im „Chambino“ die Albondigas mit Walnuss-Granatapfelsauce oder die Krokettchen mit Perlhuhnfleisch und Schalotten, gewürzt in einem japanischen Reismehl. Die Aioli wird mit schwarzem fermentierten Knoblauch verfeinert, während die Gambas aus ar-

gentinischem Wildfang kommen. „Die brate ich scharf an und serviere sie mit Limettenschaale“, so der der junge Koch, der sich auch, wie er sagt, im Service bewegt und damit einen direkten Kontakt zu seinen Gästen pflegt.

Zu den Tapas gibt es in dem kleinen, aber feinen bistroähnlichen Raum, der bei gutem Wetter durch mehrere Außentische erweitert wird, die gleichen Weine wie im Hauptrestaurant. Sie werden aber hier auch offen ausgeschenkt. Der Blick auf die Alte Brücke ist dabei kostenlos.

Ⓞ **Info:** „Chambino“, Neckarstadt 52, Telefon: 06221/7250322, Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag 15 bis 23 Uhr, Samstag 12 bis 1 Uhr, Sonntag 12 bis 18 Uhr.

## Seit 30 Jahren Entspannung pur

Angelika Wolf feiert das runde Jubiläum ihres Kosmetikstudios

**Kirchheim.** (pop) Seit genau 30 Jahren steht der Name „Kosmetikstudio Angelika Wolf“ für ein außergewöhnliches Erholungsprogramm für Körper, Geist und Seele. Gefei-ert wird dieses Jubiläum am Samstag, 9. Juni, von 11 bis 16.30 in der Schwetzing-er Straße 24 aber nicht nur kulinarisch, sondern auch mit diversen Rabattaktionen. Wenn Wolf, die 1980 die Ausbildung zur Kosmetikerin bei Helen Pietrulla in Heidelberg begann und sich seither ständig fortgebildet hat, heute auf die Studiogründung zurückblickt, berichtet sie davon, dass sie „hier von Anfang an gute und viele Kunden“ gehabt habe. Danach seien „gleichbleibende Kompetenz und Einfühlungsvermögen“ sowie die „hohe Qualität der Massage“ als Erfolgsgaranten gewesen.

Heute kann man sich hier eine Auszeit von Stress und Hektik zur Regeneration gönnen. Die klassisch eleganten Räumlich-



Angelika Wolf gründete 1988 im Herzen Kirchheims ihr Kosmetikstudio. Foto: pop

keiten mit Wohlfühlatmosphäre werden ergänzt durch einen wunderschön angelegten Garten. In dieser Umgebung kann man entspannen, neue Energie tanken und gleichzeitig die Haut mit reichhaltigen Wirkstoffen und effektiven Behandlungstechniken verwöhnen und pflegen lassen.

Zum Behandlungsangebot zählt auch die Mesoporation. Mit dieser aktuellen Methode gelangen kosmetische Wirkstoffe ohne Verletzung der Haut in die tiefer liegenden Schichten. Dafür werden mittels eines individuellen Spannungsfeldes kleinste Kanäle der Haut für eine minimale Zeit geöffnet. Besonders erfolgreich kann diese Methode eingesetzt werden zur Verjüngung des Hautbilds. Weitere Behandlungsschwerpunkte sind Gesicht- und Körperbehandlungen, Kosmetische Fußpflege, Maniküre und Depilationen.

Ⓞ **Info:** Kosmetikstudio Angelika Wolf, Schwetzing-er Straße 24, Telefon: 06221/720935, Internet: www.kosmetik-wolf.de, Öffnungszeiten: Dienstag 9 bis 12.30 Uhr, Mittwoch und Freitag 9.30 bis 18.30, Donnerstag 9.30 bis 20 Uhr, Samstag nach Vereinbarung.

## Volksbank will noch besser werden – und keine Filialen schließen

Vertreterversammlung: Vorstand und Aufsichtsrat verkündeten eine erfolgreiche Bilanz – Neue Strategie: Noch näher am Kunden sein

**Heidelberg.** (Kaz) „Grundsollide und kerngesund“ steht die Heidelberger Volksbank nach Worten ihres Vorstandsvorsitzenden Prof. Reinhard Walter nach der Finanzmarktkrise da. Sie habe sich nicht wie andere Geldinstitute „vom Mittelstand verabschiedet“, sagte er bei der Vertreterversammlung in der Stadthalle und betonte, dass er selbst voll und ganz von der genossenschaftlichen Geschäftsphilosophie überzeugt sei.

Den „Heidelberger Weg“ stellte zuvor Vorstand Stefan Baumann vor. Dieser zielt auf Optimierung aller Abläufe und Einrichtungen wie die „Online-Filiale“ oder das „Kunden-Dialog-Center“. Baumann wörtlich: „Im Jahr 2017 haben wir uns im Rahmen eines Strategieprojekts intensiv mit der Zukunftsfähigkeit unserer Bank befasst sowie unsere aktuelle Geschäftsstrategie analysiert und hinterfragt. Bei den meisten Banken und Sparkassen werden in den letzten Monaten Filialen geschlossen, Öffnungszeiten reduziert, Seminare gestrichen, Sozialleistungen gekürzt und Personal abgebaut. Wir wollen aber nicht als Sparweltmeister in die Geschichte eingehen.“ Demnach lautet die Devise „Das Gute noch ein klein wenig besser machen.“ Beispiel Online-Filiale: Damit geht die Volksbank laut Baumann



Bei der Vertreterversammlung der Heidelberger Volksbank in der Stadthalle rahmen die beiden Vorstände Stefan Baumann (l.) und Toralf Weimer (r.) den Aufsichtsratsvorsitzenden Reinhard Walter ein. Foto: Kaz

auf das veränderte Verhalten der Kundschaft ein. Fast die Hälfte erledigte ihre Bankgeschäfte inzwischen auf digitalem Weg – weshalb das Dienstleistungsangebot leicht nutzbar sein müsse. „Unser geplantes Kunden-Dialog-Center knüpft hier an und wird unsere Filialen von zentraler Stelle aus mit einer hohen telefonischen Erreichbarkeit zwischen 8 und 18 Uhr ergänzen“, so der Vorstand.

Oder Stichwort Immobilien: Unter diesem Punkt berichtete Baumann über die Beteiligung an der „MTV Bauen & Wohnen“. Was die Neubauten im Mark Twain Village angeht, machte er dem Publikum Appetit auf die Anmietung von Räumlichkeiten im obersten Stockwerk „mit traumhafter Fernsicht auf die Rheinebene“ in der ehemaligen US-Siedlung.

Die erfreulichen, aber doch eher nüchternen Zahlen präsentierte Vorstandskollege Toralf Weimer in seinem Geschäftsbericht. Dies nach einem ausführlichen Rückblick auf Ursachen und Auswirkungen der Finanzmarktkrise, die im August 2007 begonnen hatte. Warum haben die Heidelberger Volksbank und ihre Kundschaft während der Krise kein Geld verloren? „Weil wir uns immer an den Grundsatz halten, keine Geschäfte zu machen, die wir nicht verstehen“, so Weimer. Statt-

dessen hätten sich die Stärken des Geschäftsmodells in den schweren Zeiten voll entfaltet. Die Bilanzsumme der Bank habe sich fast, die Kundenkredite hätten sich mehr als verdoppelt. Auch bei den Kundeneinlagen sei ein Zuwachs von 70 Prozent zu verzeichnen. Weimer bezifferte das Bilanzsummenwachstum auf 745 Millionen Euro, während die Kundenkredite um 600 Millionen Euro und die Kundeneinlagen um 550 Millionen Euro gewachsen seien.

„In allen relevanten Geschäftsfeldern konnte die Bank wieder ein kräftiges Wachstum erzielen“, so die erfreuliche Bilanz für das Geschäftsjahr 2017. Demnach hat sich die Bilanzsumme um 7,3 Prozent oder 111 Millionen Euro auf 1630 Millionen Euro erhöht. Die dynamische Entwicklung sei zu gut der Hälfte auf die erfolgreichen Aktivitäten der Tochtergesellschaft Heidelberg Vermögensverwaltung zurückzuführen, so Weimer.

Und was bedeutet das für die Mitglieder der Genossenschaft? Sie bekommen eine Dividende von fünf Prozent aus dem rund zwei Millionen Euro hohen Bilanzgewinn. An der Vertreterversammlung nahmen 256 Mitglieder teil, die den amtierenden Aufsichtsrat bestätigten – lediglich Dieter Horstmann scheidet aus.