









Ingenieurbüro Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler Friedhofstraße 6/5 D-75045 Walzbachtal

⊕ +49 / 72 03 / 83 55
♣ +49 / 72 03 / 83 58

info@ib-gebler.de

Die Ahr, Lebensraum für Mensch und Natur



Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler



Die Ahr, Lebensraum für Mensch und Natur Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Walzbachtal

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz



Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz



Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz





Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler



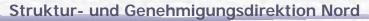




Walzbachtal

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz





Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





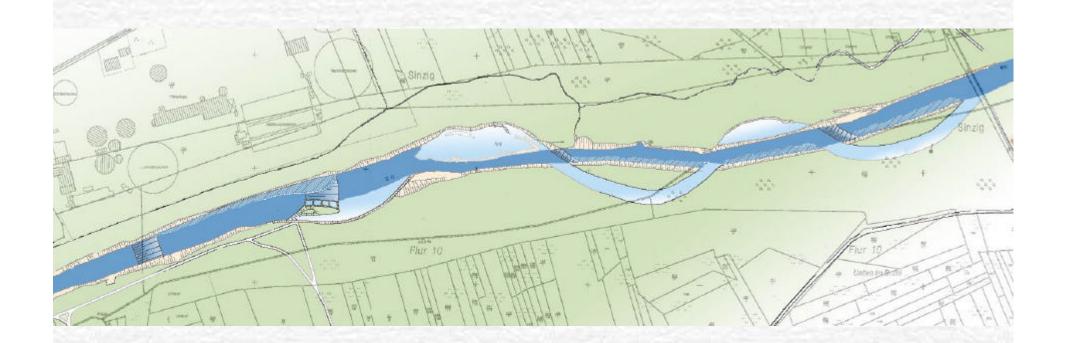
Luftbild © Landesamt für Vermessung und Geobasisinformation Rheinland-Pfalz, 07.10.2005, AZ: 26 722-1.401





Historische Karte © Landesamt für Vermessung und Geobasisinformation Rheinland-Pfalz, 07.10.2005, AZ: 26 722-1.401



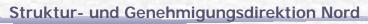




Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler







Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler



Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler

Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler







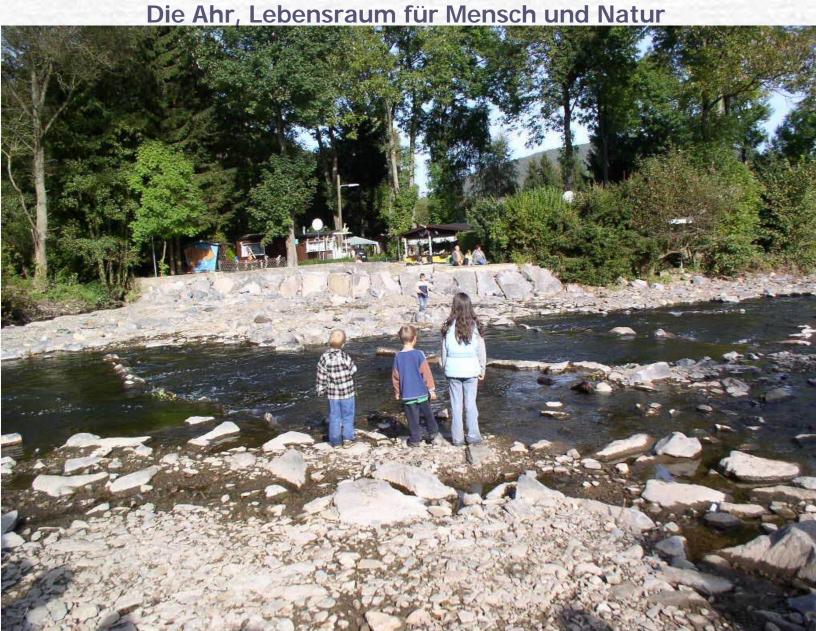
Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler







Struktur- und Genehmigungsdirektion Nord

Regionalstelle Wasserwirtschaft, Abfallwirtschaft, Bodenschutz Koblenz

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler





Kräuterwanderung an der Ahr mit Monsieur Dumaine:

Diese Wiese ist ein Himmel!



Ein Himmel zum Riechen, Schmecken und zum Anfassen. Und mittendrin in dieser duftenden Wolke aus Gräsern, Kräutern, Sonnenlicht steht Jean-Marie Dumaine und hält ein Pflänzchen in die Luft: Anschauungsobjekt für etwa 30 Faszinierte, die sich für "Flur-Food" interessieren, die neue kreative Küche mit selbstgesuchten Ingredienzien direkt aus der Natur.

Quelle: Vieux Sinzig

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler

28 SWORNING CO AUTODA







SWORR VIVIE BRADTERWANDERUNG



Von Carlson Reinhard

none in Sinzig, das Mümlungsge-Spies der mitandernden Ahr trägt prailen Frähling. Im Restaurant Vieux Singig, dem in seiner Art ziemlich einzigertigen Tempel für exzellente Gaumendenibse, erhalten etwa 30 Krauterwanderer zum Zeichen ihrry Grappeneugehörigkeit ein trockenes Blatt ans

Die Gesichter spiegels Erwartung Enflich hinter einige der Geheimnisse kommen, für die Monsieur Dunaines Cuisine weit über die Studtgrenzen hiname bekannt ict. Dwas erleben, von kann, frei nach dem Motto: "Dachne zuerst, ex wäre ein Gönschlümchen - bis ich dann diese phantastische Suppe darous kostete." Und natürlich die unverhoblene Voefrende auf ein Festmahl 3 la Vieux Sinzig, das sich ans rein Botanische auschließen wird.

Es geht los. Forschen, federnden Schrittes efit Jean-Marie Dumaine voraus. Knapp 30 Jahre lebt die Kräuter-Koryphäe aus der Nonnandie inzwischen in Deutschland. Aufgewachsen auf einem Bauemhof in St. Comier des Landes bei St. Malo - in direkter Nach- sind die großen Blätter vom Beinweil", harschaft zu seiner Frau Colette übri-

gres - hinte Jean-Marie von seinen Eltern offenbur nur Gures über "Les Allemandet Grand nerga, sein Praktikum nis Keels spitter in Andemach zu absolvieren. Von Andernach nuch Sinzig be's nicht weit; der Schrift von der ersteu Selbständigkeit ins heutige Vieux Sinzig. allerdings dimente rand 20 Jahre, In dieser Zeit entdeckte Jean-Marie Damaine unner anderere die Kräuten.

"Auf Wunderungen mit der Betonikenn und Naturpidagogin Dr. Brigitte Klemme und meinem Freund, dem Ethnobotaniker François Couplan, ternte Ich den unglaublichen Reichtum der Pflanzen kennen, die hier gleich neben dem man später zu Hause berichten den Wegen auf den Wiesen wachsen, k.ti. war neurierie, experimentierte und kamwith ligher Gerichte."

> Dumaine verfügt über eine anvieckende Begeisterung. Er ist der geborene Erathler, and sein ausgeprägter französischer Akzem thought keinesfalls duraber hinweg, dass er tiher einen eindnicksvollen Worschatz verfügt. Wer kennt denn hierzulande schon (noch) Namen wie "Midesül", "Geillfull", "Labkraut" nder "Vogelmiere"?

find gleich sind wir mittendrin: "Das ruft Monaieur Dumaine und hält etwas

Gruthsattrig-Grünes in die Höhr, dem man an anderen Tagen etwa so viel Aufmerksamkeit schenken würde wie einem am Straßenrand geparkten Augo. "Aus dem machen wir unsere Grünen Kayfoli als Beilage zu saftigem Eifel-Rinder-Filet, das auf einem Kräuterbert gebruten



"Flur-Food" zum Anfassen, Jeder will mat.

Quelle: Vieux Sinzig

402004 O STOOKAINE 29

Dr.-Ing. Rolf-Jürgen Gebler

