HWB
HOFHEIMER WOHNUNGSBAU
September 2021

Die MieterZeitung

Topthema: Internationale Kulinarik im Herzen Hofheims

Mit dem „Kókkos Café & Meze“ und dem „1811“ ziehen zwei moderne und zugleich international ausgerichtete Gastronomiebetriebe in die Räume der Neuen Stadtbücherei im Zentrum Hofheims ein.

Seite 2

Vom Hobby zum eigenen Laden

Holger Dau führt das Modellbahngeschäft in der Marxheimer Bahnstraße, ein Porträt.

Seite 4

Nachwuchs in der Adler-Schule

Die HWB lud Kinder zum Training mit Ex-Profis von Eintracht Frankfurt ein.

Seite 6

Nachhaltiges Bauen in Lorsbach

Drei Mehrfamilienhäuser sollen in der Hofheimer Straße entstehen.

Seite 7

Leidenschaftliche Gastronomen

Viel wurde in der Vergangenheit gesprochen über die Stadtbücherei und die Taunus Sparkasse, die in die Neubauten zwischen Kellerei-Gebäude und Chinon Center ziehen. Aber neben Stadtbücherei und Sparkasse darf natürlich auch die Kulinarik nicht zu kurz kommen. Das Restaurant „1811“ sowie das „Kókkos Café & Meze“ zählen deshalb ebenfalls zu den neuen Mietern und werden bald das kulinarische Angebot Hofheims erweitern. Wir haben mit Riccardo Cali („1811“) und Ioannis Mantzafleris („Kókkos Café“) gesprochen, um schon vorab mehr zu den beiden neuen Gastronomiebetrieben im Herzen Hofheims zu erfahren.

Herr Mantzafleris, viele Hofheimerinnen und Hofheimer warten gespannt nicht nur auf die Eröffnung der neuen Stadtbücherei, sondern auch auf die neuen kulinarischen Angebote am Kellereiplatz. Worauf dürfen wir uns im „Kókkos Café & Meze“ freuen?
„Es erwartet Sie ein Café mit mediterranem Flair. Das bedeutet, zusätzlich zu den normalen Kaffeespezialitäten werden wir auch griechische Kaffeespezialitäten machen – zum Beispiel Frappé, einen kalten, geshakten Kaffee, richtig für den Sommer. Dazu wird es Torten, Kuchen und kleine Törtchen geben. Teilweise werden wir auch einen Mittagstisch machen, zum Beispiel mit Moussaka oder auch veganen Angeboten. Ich hoffe, dass wir damit den Geschmack der Leute treffen.“

Sind Sie bei den Öffnungszeiten von der Stadtbücherei abhängig oder werden Sie länger geöffnet haben?
„Wir werden morgens um 9 Uhr aufmachen und dann bis abends ca. 24 Uhr durchgehend aufhaben. Wenn es warm ist und die Leute draußen sitzen, dann gerne auch länger. Abends werden wir zum Wein griechische Vorspeisen servieren – „Meze“. Im mediterranen und orientalischen Raum ist „Meze“ ein Begriff, es bedeutet ‚kleine Tapas‘. Das sind zum Beispiel eingelegter Oktopus, Oliven, verschiedene Variationen von Schafskäse, Blätterteig mit Spinat und Käse gefüllt.“

Wie viele Gäste finden im Café Platz?
„Wir werden innen rund 22 Plätze haben, draußen vor dem Café ca. 10 Plätze und dann noch weitere 16-20 im Lesegarten. Im Lesegarten sitzt man sehr schön, das wird noch begrünt und hat abends eine schöne Beleuchtung. Dort sollen dann Veranstaltungen von der Stadtbücherei stattfinden. Wir möchten dort gerne auch selbst ein bisschen Programm machen, zum Beispiel mit einer kleinen 2-Mann-Band, die irische Musik macht.“

KÓKKOS
CAFÈ & MEZE

Im Gebäude, in dem sich auch die Stadtbücherei befinden wird, wird Ioannis Mantzafleris mit seinen Kindern Vasili und Melina das „Kókkos Café & Meze“ eröffnen. Bereits seit 31 Jahren betreibt Mantzafleris das Restaurant „Zum Engel“ in Kriftel. Mit der Eröffnung des Cafés am Kellereiplatz geht für ihn ein langgehegter Traum in Erfüllung.

Was reizt Sie daran, zusätzlich zu Ihrem Restaurant noch ein Café zu eröffnen?
„Es war schon immer mein Traum gewesen, ein Café mit griechischen Kaffeespezialitäten zu eröffnen – so wie im Urlaub, man trinkt einen Kaffee, isst eine Kleinigkeit dazu, man genießt die Sonne, man genießt das Leben und ist frei von Problemen.“

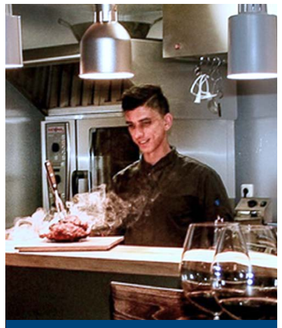
Was macht die neue Stadtbücherei für Sie nun zum richtigen Standort Ihres neuen Cafés?
„Es war das ganze Zusammenspiel: Wir haben viel Licht, viel Sonne, wir haben Außenplätze. Da ich aus Griechenland komme, brauche ich Licht und Sonne. Es ist ein kleines Café, nicht zu groß mit so viel Personal. Da geht mir mein Herz auf. Und jetzt, wo die Bauarbeiten so langsam zu Ende gehen, wird es immer schöner. Die Lage gefällt uns auch sehr gut. Wir hoffen, dass die Menschen mit uns glücklich sind und wir mit den Menschen glücklich sind.“

Ioannis Mantzafleris, Kókkos Café & Meze

Sie selbst haben die Leidenschaft für die Gastronomie von Ihren Eltern übernommen, nun werden auch Ihre eigenen Kinder im „Kókkos Café & Meze“ dabei sein.
„Ich bin damit aufgewachsen und es hat mir so viel Spaß gemacht, Leute zu bedienen, Leute glücklich zu machen, Leute zum Lachen zu bringen und natürlich zu bekochen. Mit 21 Jahren habe ich dann das Restaurant übernommen. Dieses Jahr sind wir 31 Jahre in Kriftel - eine superschöne Zeit. Man hat ungefähr 26 Semester Psychologie studiert, wenn man Gastronom ist. Ein Wirt ist auch Psychologe, ist für die gute Stimmung zuständig, ob es im Restaurant oder im Café ist. Ich bin selbst ein positiver Mensch. Meine Tochter, Melina, studiert zurzeit noch im Master Personalwesen, sie wird sich ein bisschen um die Werbung und den ganzen Background im Café kümmern. Mein Sohn, Vasili, hilft bereits ab und zu im Restaurant und steigt beim Café mit ein und hilft mir. Gastronomie ist genau sein Ding. Er wollte auch schon immer ein Café eröffnen. Und jetzt machen wir das.“

Wenn alles gut läuft, möchten Sie im Herbst eröffnen; gibt es noch etwas, was Sie den Hofheimerinnen und Hofheimern vor der Eröffnung sagen möchten?
„Wie gesagt, wir freuen uns sehr. Wir sind auch mit Herzblut dabei. Ich bin guter Dinge, wir können es kaum erwarten. Es wird toll, es ist etwas anderes, es ist modern. Ich möchte, dass die Leute sich wohlfühlen und mit einem Lächeln im Gesicht in unserem Café sitzen und sich freuen, dass wir da sind und wir freuen uns, wenn sie da sind.“

Der Name „1811“ steht für einen Tisch, acht Personen, ein Menü und einen Koch. Können Sie uns das Konzept Ihres Restaurants genauer erklären, was zeichnet es zum bestehenden Angebot in Hofheim aus?
„Im Prinzip ist es ganz einfach. Der einzelne Tisch kann von den Gästen für bis zu acht Personen reserviert werden. Normalerweise geht man als Gast ins Restaurant, hat eine Speisekarte und bestellt üblicherweise das, was man schon kennt – meistens das Gleiche. Ich hatte die Idee, dass die Gäste nur den Tisch reservieren und dann zwischen drei bis sechs Gängen wählen, man weiß nicht, was einen am Abend erwartet. Allerdings gehen wir natürlich auf Unverträglichkeiten ein und nehmen auch Rücksicht, wenn jemand sagt: ‚Ich esse nicht so gerne Fisch oder Fleisch‘. Ansonsten ist das tatsächlich einfach eine Überraschung, sodass man auch mal den Geschmack von anderen Zutaten, Komponenten und Kompositionen erfährt.“



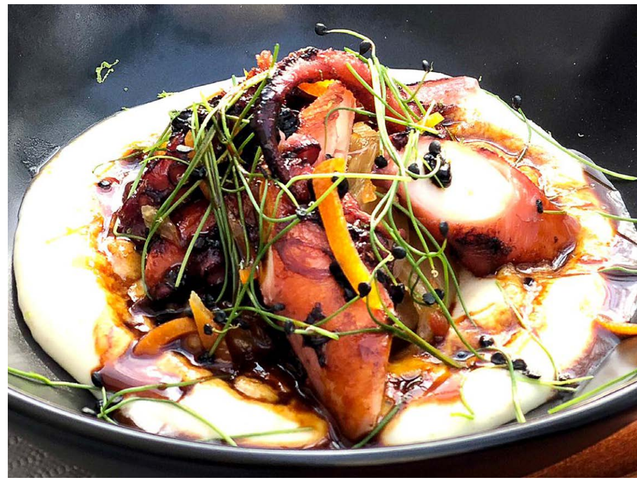
Riccardo Cali, 1811

Das heißt, das Angebot wechselt permanent und auch wenn man schon öfters bei Ihnen war, erwartet einen immer eine Überraschung?
„Richtig, es wird im Normalfall immer etwas anderes sein. Neben diesem Menü gibt es auch eine kleine Speisekarte. Diese wechselt aber auch ca. alle zwei Wochen. Ich möchte keine feste Karte, die das ganze Jahr dieselbe ist, das ist für uns als Köche sowie für die Gäste langweilig.“

Kann man nur in Gruppen von acht Personen reservieren?
„Reservieren kann man auch mit weniger Personen als acht. In der Regel sind es Gruppen ab vier Personen. Wenn es keine Reservierung gibt, auch mal zu zweit.“

In der neuen Location bietet sich Ihnen mehr Platz, gleichzeitig sollen die Gäste quasi direkt in das Geschehen eingebunden werden. Können Sie uns mehr dazu sagen?
„Wir haben ca. 30 – 36 Plätze drinnen und noch weitere draußen. Im neuen Restaurant gibt es eine offene Küche, einen zentralen Mittelpunkt und die Gäste sitzen quasi alle mit Blick auf die offene Küche. Es ist nicht mehr separat wie jetzt in Diedenbergen. Es gibt zwei Tische, die sitzen direkt angrenzend an die Küche und können direkt runtergucken, die anderen sitzen quasi in zweiter Reihe, haben aber trotzdem den Einblick in die Küche. Sie können auch mit mir kommunizieren. Das ist alles transparent und ich habe nichts zu verstecken.“

Wie würden Sie die Stilrichtung Ihres Restaurants beschreiben?
„Das ist schwierig zu beantworten, denn ich vermische Kulturen. Mal ist eher italienisch und japanisch angesagt, mal französisch klassisch oder mal etwas mit grüner Soße. Es ist eher ein Cross-Over.“



Gibt es ein Gericht, das Sie am liebsten zubereiten?
„Ein Gericht, was eigentlich immer auf der Karte ist, ist der Oktopus. Ansonsten passiert viel aus dem Bauch heraus. Ich gehe einkaufen, gucke, was es auf dem Markt oder im Großhandel so gibt und dadurch entstehen die Gerichte, ziemlich spontan.“

Das Kochen liegt bei Ihnen in der Familie, was fasziniert Sie an Ihrem Beruf?
„Auf jeden Fall der Kontakt zu den Gästen, den ich ja durch den Chef‘s Table erst geschaffen habe. Normalerweise ist man als Koch in der Küche und sieht von draußen eigentlich kaum etwas. Es fasziniert mich, dass man immer wieder mit tollen Gerichten die Gäste glücklich machen kann. Die Arbeit als Koch ist abwechslungsreich und sehr kreativ, man sitzt nicht acht Stunden vorm Laptop und jongliert mit Zahlen oder Ähnlichem.“

Spüren Sie vor der großen Eröffnung schon etwas Nervosität oder Aufregung?
„Natürlich, vor allem, da die Personalsuche in der Gastronomie momentan sehr schwierig ist. Aufregend, klar, man freut sich darauf und natürlich ist auch ein mulmiges Gefühl dabei, wenn man das Team noch nicht zusammengestellt hat. Ich bin aber optimistisch, dass bis zur Eröffnung das richtige Team steht. Ich suche sowohl noch Aushilfen, als auch gelernte Kräfte, ausgebildete Köche und jemanden für die Restaurantleitung.“

1811
Carmelo Riccardo Cali
Est. 2018

Zum Abschluss: Gibt es ein Lieblingsrezept aus Ihrer Kindheit, das Sie immer noch gerne kochen?
„Ehrlich gesagt eine leckere Lasagne, wie sie meine Oma immer gemacht hat. Privat koche ich eher simpel. Es muss nicht immer außergewöhnlich sein.“

Für das Außergewöhnliche können wir dann bald im „1811“ vorbeischauen.

Im sogenannten „Kleinen Haus“ an der Piazzetta in Richtung Pfarrgasse wird Carmelo Riccardo Cali im Erdgeschoss sein Restaurant „1811“ eröffnen. Der junge Koch bietet seine Kreationen derzeit noch im Restaurant seiner Familie „A Tavola Da Totó“ in Diedenbergen an, nun wird in Kürze das eigene Restaurant folgen.

HWB-Gesichter

„Ich verkaufe ein Stück Glück!“

Holger Dau

Jahrgang: 1964
HWB-Mieter: seit 2018

Holger Dau ist gewerblicher Mieter der HWB. Er betreibt seit 2018 den Modellbahnladen in der Bahnstraße im Hofheimer Ortsteil Marxheim. Es ist eine eigene Welt, von welcher der 56-Jährige behutsam erzählt.

Es gibt einige kuriose Begebenheiten im Berufsleben des Holger Dau. So bekam er heraus, dass der Vormieter des Geschäfts, das er übernahm und seit dem 1. Juli 2018 in Hofheim-Marxheim führt, bereits ein Kunde von ihm war. Oder, dass er als Betreiber eines Modellbahnladens selbst passionierter Autofahrer ist, sogar Mitglied im lokalen Oldtimer-Klub, das Bahnfahren aber partout nicht leiden kann. Und dass er sein Glück im eigenen Laden für Modellbahnen ausgerechnet in der Marxheimer Bahnstraße fand.

Aber alles der Reihe nach: 1964 geboren, beendete er rund 18 Jahre später die Schule, studierte erfolgreich Betriebswirtschaftslehre und schaute dann auf die Kommilitonen. „Ich habe mich gefragt, was die so machen und was ich erfuhr, machte mir wenig Lust, es ihnen gleichzutun“, sagt Herr Dau. Die erzählten zwar von Dienstwagen und guten Gehältern, aber alles hatte nur wenig mit Leidenschaft zu tun und so kam es, dass er nach einer kurzen Stippvisite in einem Oberurseler Modellbahnladen bei Bieger in der Hofheimer Ubierstraße anheuerte. „Mir war sein Transporter aufgefallen, der vor der Modellbahnbörse in der Hofheimer Stadthalle parkte und da hab ich mich beworben.“

Modellbahnen waren sein Hobby und Ladenbesitzer Bieger suchte einen zuverlässigen Mitarbeiter. Das war 1993. Mit den Jahren übernahm Holger Dau mehr und mehr Aufgaben, auch weil sich Bieger verstärkt um Postdienstleistungen kümmerte. Bis 2014 fungierte er als Angestellter, dann wurde Dau alleiniger Inhaber des Eisenbahnladens.

Als sich nach Jahrzehnten der Kooperation Bieger entschied, dass er die Geschäftsräume ausschließlich für Post-Aktivitäten nutzen wollte, suchte Holger Dau einen eigenen Laden. Und wurde in der Bahnstraße 22 fündig.

Während er sich früher weitestgehend allein um alles gekümmert hatte – Einkauf, Verkauf, Reklamation, Reparatur – unterstützen ihn inzwischen drei Teilzeit-Mitarbeiter.

Modellbahnfans – sind die eigentlich so, wie man sie sich klischeemäßig vorstellt? Also männlich und jenseits der 50?

„Eher älter“, sagt Dau, „aber sonst stimmt’s. Ich habe selten Frauen hier und wenn, dann kaufen die etwas für ihre Männer.“ Die Frauen seien eher „fürs Dekorative zuständig. Loks und Bahnen sind das Ding der Männer!“

Es ist die Illusion von der Kontrolle des Daseins, die für die meisten Priorität hat. „Es geht um eine heile Welt. Ich verkaufe im Prinzip keine Modellbahnen. Ich verkaufe ein Stück Glück, welches mit Hilfe der Modellbahn transportiert wird!“ Entsprechend treu sind seine Käufer. 99 Prozent sind Stammkunden, sie kommen aus dem gesamten Rhein-Main-Gebiet.

Manche kommen wegen eines Steckers für Cent-Beträge, andere lassen Tausende von Euro da. Wie leidenschaftlich das Thema Modellbahnen für manchen besetzt ist, zeigt eine weitere Begebenheit.

„Mir fiel ein Kunde auf, der mit dem Rad meinen Laden aufgesucht hatte. Ich fragte ihn, was mit seinem Auto sei. Er sagte: ‚Das musste ich verkaufen – aus finanziellen Gründen. Bei der Frage, ob Auto oder Eisenbahn, habe ich mich für die Eisenbahn entschieden‘.“

Natürlich war es auch bei Holger Dau die Leidenschaft, die ihn zum Beruf gebracht hat. Die Liebe zu den Details, die technische Präzision, die Faszination dieser kleinen Welt in der großen. „Aber die ist nicht geblieben. Mit der Zeit habe ich gemerkt, dass es wichtig ist, irgendwann abzuschalten, Abstand zu bekommen.“

„Die Leute fragen mich auch immer, ob ich zuhause womöglich die größte Eisenbahn stehen hätte. Dann sage ich: ‚Da steht gar keine. Ich habe das ja hier‘.“

Klar, er muss sich weiterhin dafür interessieren und sich auch weiterbilden. Natürlich besucht Dau auch Messen und erhält Support von den Lieferanten – das ist zu einem ganz wichtigen Teil die Firma Märklin, die auch die Ladenfront eingerichtet hat. Aber das meiste Know-how bezieht er von den Kunden selbst. Indem er deren Gespräche verfolgt.

Wie ist eigentlich das Verhältnis zum Vermieter? „Sachlich, gut“, sagt Holger Dau. Vor allem beim Einzug hat er die HWB als kooperativ wahrgenommen. „Für mich war klar, dass sich hier einiges tun musste, bevor ich einziehen konnte. Und die HWB in Person von Herrn Rosenblath Senior kam mir sehr entgegen, was meine Wünsche betraf.“

Die Optik im Geschäft ist funktional, clean, durchaus hübsch. Der Boden passt zum Märklin-Grau, helle Strahler erleichtern den Detailblick auf die Vitrinen mit den Loks, Signalen und Schienen.

Dau erzählt mit einer Ruhe und Konstanz, dass man glatt die Zeit vergisst, während man mit ihm spricht. Vielleicht erklärt auch genau das, warum er erfolgreich ist. „Man muss immer aufmerksam und positiv sein. Denn die Kunden wollen mit einem positiven Gefühl wieder nach Hause fahren“, sagt er. Aber immer auch die Kontrolle bewahren. Er lässt sein Gegenüber noch einen Satz beenden, dann deutet er mit dem Zeigefinger auf die Uhr vor sich. „Wir müssen zum Ende kommen“, sagt er, „ich muss den Laden öffnen. Es ist Zeit.“

?! 4 Fragen an Diehl & Mayr

Im Juli fand das Eintracht Frankfurt Fußballcamp, gesponsert von der HWB, statt. Sie waren bei diesem besonderen Tag dabei, wie haben Sie ihn erlebt?
Diehl: Aus meiner Sicht war es ein perfekter Tag. Uns ist es als Unternehmen sehr wichtig, hier in Hofheim für Hofheim aktiv zu sein und ich glaube, wir konnten für die Kinder einige unvergessliche Erinnerungen schaffen.

Seit kurzem ist die HWB auf Instagram präsent, warum werden Sie jetzt auch auf den sozialen Medien aktiv?
Mayr: Die Unternehmen müssen da aktiv sein, wo die Menschen sind. Wir wollen damit Mieter und Interessenten direkt ansprechen. Auch in der Mitarbeitergewinnung werden die sozialen Medien immer wichtiger.

Stichwort Mitarbeitergewinnung – vor den Sommerferien konnten Schülerpraktikanten die HWB näher kennenlernen, nun beginnt das neue Ausbildungsjahr, wie wichtig ist der HWB die Ausbildung im eigenen Haus?
Diehl: Trotz Corona konnten im letzten Jahr zwei und in diesem Jahr eine Auszubildende ihre Ausbildung bei uns beginnen, das ist nicht unbedingt selbstverständlich. Es zeigt aber, dass uns das Thema wichtig ist. Dazu zählt aber nicht nur die Ausbildung, sondern insgesamt die Weiterbildung für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die Arbeiten an den Neubauten am Kellereiplatz gehen langsam zu Ende, die Räumlichkeiten der Taunus Sparkasse sind übergeben, nun folgen in Kürze die Räumlichkeiten der kulinarischen Angebote. Freuen Sie sich, dass die Arbeiten langsam zu Ende gehen?
Mayr: Wir freuen uns nun vor allem über die beiden Mieter, die wir mit dem „1811“ und dem „Kókkos Café & Meze“, gewinnen konnten. Das Angebot rund um den Kellereiplatz wird damit noch vielfältiger. Von unserer Geschäftsstelle ist es ja nur ein Katzensprung, also bin ich mir sicher, dass man auch bald den ein oder anderen aus dem HWB-Team dort treffen wird.

Norman Diehl und **Josef Mayr** sind die Geschäftsführer der HWB.

38 Hofheimer Kids in der Eintracht Frankfurt Fußballschule

„Mit Spaß und Freude Fußball (er)leben" – unter diesem Motto verbrachten 38 Kinder im Juli einen unvergesslichen Tag im Sportpark Heide. Die Eintracht Frankfurt Fußballschule war erstmalig auf Einladung der HWB zu Gast in Hofheim. Getreu der ausgegebenen Devise „trainieren wie die Profis", bekamen Kinder zwischen 7 und 14 Jahren während des eintägigen Camps Unterricht in den Modulen Koordination, Technik, Torschuss, Spielform und Torwartspiel, angeleitet von professionellen Trainern. Auch Eintracht Legende Charly Körbel, Gründer und Leiter der Fußballschule, war mit dabei, ihm ist neben Spiel und Spaß auch die Philosophie hinter dem Angebot sehr wichtig: „Wir wollen nicht nur kurzlebige Impulse setzen, sondern die fußballerischen Fähigkeiten der Kinder nachhaltig fördern. Ich denke, viele der Kinder konnten heute hier in Marxheim etwas für die Entwicklung ihres Spiels mitnehmen."

Am Fußballcamp teilnehmen konnten Kinder von HWB-Mietern sowie Mitglieder des 1. FC 1957 Marxheim.

HWB hilft bei Schülerpraktika

Ein „Hilferuf" der Elisabethenschule Hofheim auf der Suche nach Praktikumsplätzen erreichte die Hofheimer Wohnungsbau im März. „Hilferuf" nannte die Schule ihren Aufruf selbst, da aufgrund der Corona-Pandemie im Jahr 2020 die Praktika ausfallen mussten und nun dringend Plätze gesucht wurden. Zumal auch in diesem Jahr bereits eine Reihe von Praktika dem Lockdown zum Opfer gefallen waren. Die HWB entschloss sich deshalb kurzfristig zu helfen und stellte drei Praktikumsplätze zur Verfügung, aufgrund der andauernden Pandemie in einem besonderen Modell mit Präsenz- und Home-Tagen im Wechsel. Mit Nina Fröhlich, Leon Schröder und Niklas Beimel hatten sich drei hochmotivierte Schüler der Jahrgangsstufe 9 für den dreiwöchigen Praktikumszeitraum vor den Sommerferien gemeldet.

„Unser Motto dieser Tage lautet ‚Anpacken'. Weil das nicht nur eine Worthülse auf unserem Geschäftsbericht ist, tun wir genau das und sind gerne kreativ geworden, um dieses Angebot für die Schülerinnen und Schüler der Elisabethenschule zu entwickeln. So möchten wir einen Teil zur Lösung des Problems der fehlenden Praktikumsplätze beitragen. Und wer weiß, vielleicht sehen wir hier einen Azubi von morgen", erklärt HWB-Geschäftsführer Norman Diehl. Das Praktikum beinhaltete überwiegend die Besichtigung der Immobilienbestände, Gewerbeimmobilien, Neubauprojekte, Außenanlagen inklusive Spielplätze der HWB sowie von leeren gekündigten Wohnungen, die derzeit saniert werden oder zur Neu- bzw. Wiedervermietung stehen. Eine Aufgabe war der Vergleich zum eigenen Zuhause hinsichtlich u. a. der Einstiegshöhe der Dusche, Besonderheiten des Denkmalschutzes und Bereichen des barrierefreien bzw. -reduzierten Wohnens. Hinzu kamen praktische Übungen wie das Aufmessen von Wohnräumen, Kontrolle von Mülltonnen auf fehlerhafte Befüllung und das Überprüfen von Spielplätzen und Wegen zu den Häusern auf Mängel im Zuge der Verkehrssicherungspflicht.

Von links: HWB-Geschäftsführer Norman Diehl mit Leon Schröder, Niklas Beimel und Nina Fröhlich sowie HWB-Ausbildungsleiter Thomas Klippel vor dem Rundgang über die Baustelle der Neuen Stadtbücherei Hofheim.

Zusätzlich stand das gemeinschaftliche Erarbeiten und anschließende Vorstellen einer Projektarbeit zum Thema „Das Jahr 2035 – Was glauben wir, wie wir im Jahr 2035 wohnen werden?" auf dem Programm. Diese gemeinschaftliche Projektarbeit wurde am letzten Praktikumstag HWB-Geschäftsführer Norman Diehl und dem HWB-Ausbildungsleiter, Thomas Klippel, vorgestellt, bevor es zum Abschluss zu einem gemeinsamen Mittagessen in Hofheim ging.

Wohnen und Leben in Lorsbach

Die HWB ist derzeit gleich an zwei Standorten in Lorsbach aktiv, um dort bezahlbaren Wohnraum zu schaffen. Für das ehemalige Nahkauf-Gelände in der Ortsmitte soll es noch in diesem Jahr Möglichkeiten zur weiteren Bürgerinformation geben, dort sollen neben Wohnraum auch Räumlichkeiten für eine Kinderbetreuung sowie zur Nahversorgung entstehen. Am Ortseingang aus Hofheim kommend, in der Hofheimer Straße, sind die Planungen schon deutlich weiter fortgeschritten. Hier sollen schon in diesem Herbst vorbereitende Baumaßnahmen ergriffen werden.

Die HWB besitzt dort drei Mehrfamilienhäuser aus den 1920er Jahren. Zwei dieser Doppelhäuser, Hofheimer Str. 53 und 53a, sowie 55 und 55a, sind derzeit unbewohnt und werden abgerissen. An ihrer Stelle sollen drei zweigeschossige Mehrfamilienhäuser mit Dach-Staffelgeschoss und Keller

beziehungsweise Tiefgarage entstehen. Die HWB hat dafür zusätzlich ein Grundstück hinter der Hofheimer Straße 55 erworben. Die Nachhaltigkeit der Wohngebäude spielt für die HWB beim Bau eine entscheidende Rolle, so sollen alle Gebäude in der Passivhausstandard-Bauweise (KfW-40+) errichtet werden. Mit dieser Bauweise wird unter anderem durch eine starke Dämmung der Außenwände und einer modernen Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung und Wärmepumpe ein besonders niedriger Energieverbrauch erreicht. Eine Photovoltaikanlage soll die zukünftigen Mieter mit umweltfreundlichem, selbsterzeugtem Strom versorgen.

Darüber hinaus sollen Stellplätze für Elektrofahrzeuge entstehen. Die Fassaden der Gebäude sollen begrünt werden. Dies kann das Mikroklima verbessern, Lärm mindern, indem Schallwellen geschluckt werden und an heißen Tagen durch Verschattung zusätzlich für Abkühlung sorgen. Auch die Außenanlagen sollen mit Blick auf die Biodiversität - den Erhalt der biologischen Vielfalt – gestaltet werden. Der Baubeginn ist für das kommende Jahr geplant.

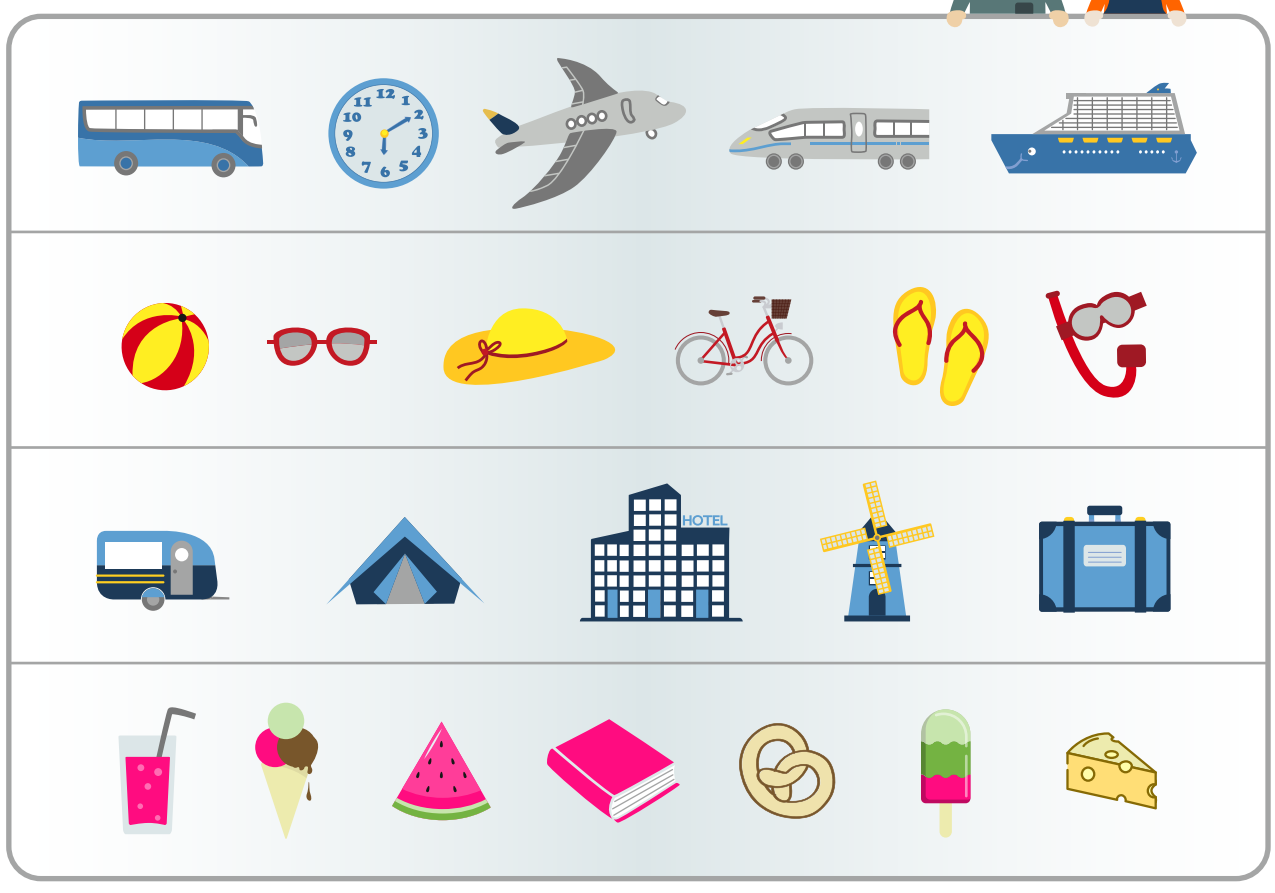
#HALLOINSTAGRAM

Am 12. Juli ging der erste Post der HWB auf Instagram online – damit ist die HWB nun auch auf einem der beliebtesten sozialen Netzwerke vertreten. Die Plattform bietet die Möglichkeit, Bilder und Videos zu teilen und darüber Mieter und andere Bürger zu erreichen. In Zukunft wird die HWB dort über Veranstaltungen, Bauprojekte und Neuigkeiten jeglicher Art sowie Aktionen der Stadt informieren. Schauen Sie einfach mal vorbei unter: https://www.instagram.com/hwbhofheim/

Für Kinder und Junggebliebene

Finde das Falsche!

Die beiden Freunde Paulina und Alfred haben im Urlaub in Holland viel erlebt. Im Bild sind in jeder Reihe verschiedene Symbole von Dingen, die den beiden begegnet sind. Findet ihr heraus, welches Symbol nicht in die jeweilige Reihe passt?



Lösung: 1. Reihe: Uhr, 2. Reihe: Fahrrad, 3. Reihe: Koffer, 4. Reihe: Buch

Notfall-Nummern und Servicezeiten

Kontakt
E-Mail: info@hwb-hofheim.de
Telefon: 06192 / 99 53-50

Auch in Notfällen, an Wochenenden und Feiertagen erreichen Sie uns unter dieser Nummer. Bei speziellen Notfällen können Sie die entsprechenden Rufnummern dem Aushang im Treppenhaus entnehmen; dort finden Sie alle zuständigen Firmen für das jeweilige Objekt.

Abhängig von der jeweils aktuellen Situation, können Mieter-Servicezeiten in der Geschäftsstelle eventuell nur eingeschränkt angeboten werden. Den tagesaktuellen Stand erfahren Sie auf unserer Homepage: www.hwb-hofheim.de.

Sie erreichen uns aber wie gewohnt telefonisch oder via Mail.

Termine in Zeiten von Corona

Normalerweise finden Sie in jeder Ausgabe der MieterZeitung alle wichtigen Termine. Wegen Corona sind die meisten Veranstaltungen und Treffs derzeit verschoben oder abgesagt. Sobald sich dies ändert, finden Sie hier – wie gewohnt – alle Termine.

Impressum

Hofheimer Wohnungsbau GmbH
Elisabethenstraße 1
65719 Hofheim
E-Mail: info@hwb-hofheim.de

Registergericht, AG Frankfurt am Main, HR B 8242
Vorsitzender des Aufsichtsrates:
Bürgermeister Christian Vogt

Geschäftsführer:
Norman Diehl, Dipl.-Kfm. (FH);
Josef Mayr, Dipl.-Ing. (FH)
Verantwortlich für den Inhalt nach §55 Abs. 2 RStV: Norman Diehl

Konzept, Gestaltung, Redaktion:
Hauptsache Kommunikation GmbH
Am Kreishaus 16 / 65719 Hofheim
www.hauptsache-kommunikation.de

Texte/Mitarbeit:
Norman Diehl, Corinna Firle (HWB),
Jonathan Vorrath (Stadt Hofheim),
Oliver Zils (Hauptsache Kommunikation)

Bildernachweis:
HWB; Oliver Zils (Hauptsache Kommunikation); Jan Kocovski; Caramelo Cali, Ioannis Mantzafleris, Ramin Mohabat (Stadt Hofheim), Jonathan Vorrath (Stadt Hofheim)

Druck:
Schmidt Printmedien GmbH
Haagweg 44 / 65462 Ginsheim-Gustavsburg

Klimaneutrale Produktion:

MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C111898
Druckerzeugnis klimaneutral durch CO2-Ausgleich