Unseriöse Sammlungsaufrufe

Ordnungsamt Nürtingen warnt vor „schwarzen Schafen“

NÜRTINGEN (nt). Derzeit werden im Nürtinger Stadtgebiet wieder Flugblätter verteilt, auf denen der Hinweis „Altkleidersammlung“, „Schrottsammlung nächsten Montag“, „Wir sammeln ihre gebrauchten Haushaltsgegenstände“ oder Ähnliches enthalten ist. Das Ordnungsamt weist darauf hin, dass sich unter diesen Sammlern leider auch schwarze Schafe tummeln. Oftmals wird nur ein Werbename oder gar kein Absender genannt. Angegebene Telefonnummern sind entweder ständig belegt oder frei erfunden. Das Ordnungsamt warnt davor, auf solche Hauswurfsendungen zu reagieren. Die Anbieter sind häufig nicht seriös und verfügen nicht über die nach dem Kreislaufwirtschaftsgesetz notwendige Erlaubnis beispielsweise des Landkreises. Oft werden bereitgestellte Gegenstände nicht abgeholt oder sie werden „frisiert“ und im Ausland auf Flohmärkten weiterverkauft. Bei Bedürftigen landen die abgeholten Gegenstände jedenfalls nicht. „Beachten Sie, dass seriöse Abholer einen korrekten Namen angeben und telefonisch auch erreichbar sind“, weist das Ordnungsamt abschließend hin.

Nürtinger Notizen

Bergzeitfahren am autofreien Tag

NÜRTINGEN (pm). Am kommenden Sonntag, 30. September, findet bei Nürtingen zum 20. Mal der autofreie Tag „Mobil ohne Auto“ im Tiefenbachtal statt. Von 10 bis 17 Uhr ist das gesamte Tal zwischen Nürtingen und dem Albtrauf auf einer Länge von sieben Kilometern für den motorisierten Verkehr gesperrt und gehört dann Radfahrern, Fußgängern, Inlineskatern und dergleichen. Es finden zahlreiche Aktivitäten und Vorführungen von den örtlichen Vereinen statt, die sich an Familien und Freunde der umweltfreundlichen Fortbewegung richten. Es gibt auch eine attraktive Neuerung: Erstmals starten ab 14 Uhr Hobbyradsportler zum 3,1 Kilometer langen Bergzeitfahren über die lange Rampe in Richtung Albtrauf, zu dem man sich bis zum 28. September online anmelden oder ab 13 Uhr vor Ort nachmelden kann. Für die Sieger winken zahlreiche attraktive Preise. Auch Profis können „außer Konkurrenz“ starten. Weitere Infos unter: www.moa-nuertingen.de/ und zum Bergzeitfahren: www.moa-nuertingen.de/bergzeitfahren.

Besuch bei ads-tec

NÜRTINGEN (pm). Der CDU-Stadtverband Nürtingen lädt am Donnerstag, 27. September, um 19 Uhr zu einem Unternehmensbesuch bei ads-tec im Gewerbegebiet Bachhalde in Nürtingen ein. Der Geschäftsführer des Anbieters von Batteriespeicherlösungen Thomas Speidel steht gemeinsam mit einem Team als Referent und Gesprächspartner zur Verfügung. Im Anschluss besteht noch die Möglichkeit, zusammen mit den CDU-Gemeinderäten, darunter auch dem Fraktionsvorsitzenden Matthias Hiller, über aktuelle Themen aus dem Gemeinderat ins Gespräch zu kommen. Um Anmeldung per Mail an kunzmann@cdu-nuertingen.de oder telefonisch unter (01 74) 2 42 98 75 wird gebeten.

Kleiderbasar

NT-ZIZISHAUSEN (pm). Am Samstag, 29. September, findet in Zizishausen in der Inselhalle der Kleiderbasar für Erwachsene statt. Von 14 bis 16 Uhr kann die aktuelle Herbst- und Winterkleidung, Schuhe und Accessoires gekauft werden. Kaffee und Kuchen runden das Angebot ab. Weitere Infos: Telefon (0 70 22) 6 39 70.

Bambinibiken

NT-REUDERN (of). Seit vielen Jahren veranstaltet der SV Reudern ein spezielles Radtraining für alle kleinen Nachwuchsbiker im Alter von etwa vier bis sieben Jahren. Geleitet von Trainern und Nachwuchsfahrern des Vereins werden die Kleinen hier ganz behutsam an den Mountainbikesport herangeführt. Auf dem Programm stehen einfache Fahr- und Technikübungen, Fahren im eigenen Bikepark und eine kleine Ausfahrt ins Gelände. Wer einigermaßen sicher ohne Stützräder fahren kann und einen Radhelm besitzt, ist willkommen. Eine Mitgliedschaft im SV Reudern ist nicht erforderlich. Das nächste Bambinibiken findet am kommenden Samstag, 29. September, von 10.30 bis 12.30 Uhr am Sportplatz Reudern statt. Infos unter Telefon (0 70 22) 3 53 68.

Das Fest „stürmte“ durchs ganze Dorf

700-Jahr-Feier zieht tausende Besucher nach Wolfschlugen – Vielseitiger Umzug zeigt die spannende Geschichte der Gemeinde

So stürmisch wie das Programm am Festwochenende in Wolfschlugen war auch das Wetter. Doch selbst Regen und Sturm konnten der guten Laune im Dorf nichts anhaben. Die ganze Gemeinde feierte den 700. Geburtstag ausgiebig. Beim Umzug säumten tausende Zuschauer die Strecke.

Von Thomas Krytzner

Der Festumzug war mit 37 Gruppen eine wahre Augenweide. Unser Foto zeigt Schüler aus früheren Zeiten. Foto: Krytzner

WOLFSCHLUGEN. Dass die Fildergemeinde feiern kann, zeigt sich jedes Jahr zur Fasnetszeit. Doch das geht auch unter dem Jahr und sogar bei stürmischem Wetter.

Das vergangene Wochenende stand im Wolfschlugen ganz im Zeichen des 700-jährigen Bestehens des Dorfes. Einst als arme Gemeinde mit einzelnen Höfen und viel Landwirtschaft, hat sich das ehemalige „Wolvesluogen“ zu einem Dorf mit Gemeinschaft entwickelt. Und ebendiese Gemeinschaft spiegelte sich an den drei Festtagen wider. Irgendwie war das ganze Dorf auf den Beinen. Beim Fassanstich eröffnete Bürgermeister Mattias Ruckh das Festwochenende und die Lederrebellen heizten am Abend im Festzelt auf dem Sportgelände ein.

Der Samstagnachmittag gehörte den Kindern mit dem Kelly-Kinder-Spektakel, besser bekannt unter „KEKS“. Dort konnten sich die jüngsten Gemeindemitglieder bei Spiel und Spaß vergnügen und sogar noch Selbstbehauptungskurse mit Thorsten Boßdorf besuchen. Die Dorfrocker rockten förmlich das Zelt am Abend.

Am Sonntag hat wohl so mancher – trotz des ökumenischen Gottesdienstes im Festzelt – noch kurz ein Stoßgebet gen Himmel geschickt. Die Farben dort und die Windgeräusche verhießen nicht gerade schönstes Wetter. Der immer stärker werdende Wind riss immerhin die Wolkendecke auf und erlaubte der Sonne, ihre Strahlen zum Festsonntag nach Wolfschlugen zu schicken. Das Festzelt war auch nach dem Gottesdienst gut gefüllt. Zum Festakt hatte sich schließlich der Justiz- und Europaminister Guido Wolf angekündigt.

In seiner Laudatio blickte der Minister in die Historie der Festgemeinde und sprach sich deutlich für den Erhalt der europäischen Gemeinschaft aus. Auch von Landrat Heinz Eininger gab es lobende Worte für Wolfschlugen. Er stellte fest, dass die Dorfgemeinschaft das Jubiläumsjahr zusammen gestaltete und ein breites Engagement in Politik, Gesellschaft und Vereinen zu spüren sei.

Wolfschlüger Heimatlied: Der singende Bürgermeister

Bürgermeister Matthias Ruckh zeigte sich musikalisch und stimmte das Wolfschlüger Heimatlied aus der Feder von Franz Hanisch an. Rüdiger Gelhausen begleitete den Schultes an der Gitarre. Die Originalmelodie stammt von Gerhard Zinke. Für diese Gesangseinlage erntete Matthias Ruckh minutenlangen Applaus.

Regen gab es zwar nicht, aber der Wind legte am Sonntagnachmittag noch mal einen Zahn zu. Und so hieß es dann für die über 1200 Umzugsteilnehmer: „Hüte und Kostüme festhalten!“. Und derer hatten sie viele dabei. Die Kinder vom evangelischen Kindergarten zeigten Kostüme aus dem Mittelalter und die kleinen Könige kündigten die Verwaltung und den Gemeinderat an. Auch die Gemeindevertreter hatten sich in historische Gewänder gehüllt und begeisterten die vielen Zuschauer entlang der Umzugsstrecke.

Fast ohne Masken waren diesmal die Fasnetsfans der Hexabanner unterwegs. Sie zeigten ihr Häs dem breiten Publikum. Es folgten die Roboter vom Kindergarten Spatzenhaus und die Zwerge der Kinderkrippe führten die Zuschauer wieder in die Gegenwart und zeigten, wie die Kids von heute sich kleiden. Die Grundschule lud zu einer Zeitreise „gestern – heute – morgen“ ein und stellte die Schulzeit farbenfroh dar.

Wie es sich gehört, waren die Naturfreunde vom Obst- und Gartenbauverein mit dem Bulldog und Anhänger unterwegs. Sie zeigten die Fülle der Natur. Darunter auch das Filderkraut, das ja bei seiner Verarbeitung immer mal wieder für Diskussionen zwischen den Fildergemeinden sorgt. Diese Diskussion dürfte den Wichteln der Kindertagesstätte so ziemlich egal gewesen sein. Farbenfroh und fröhlich entführten sie die Zuschauer in die Flower-Power-Ära.

Tierisch zeigten sich die Mitglieder vom Kleintierzüchterverein. Sie wollten wohl nicht ohne ihre Tiere feiern und brachten sie deshalb gleich mit zum Umzug. So gab es Tauben, Hasen, Hühner und Gockel als Minizoo im Umzug.

Die Fleggahexa treiben eher im Winter ihr Unwesen. Aber scheinbar haben sie noch viel zu üben. Denn: Zur Freude des Publikums zeigten sie immer wieder – und das gekonnt – die beliebte Hexenpyramide. Es wurde auch laut beim Umzug und dieses Mal waren es keine Musiker, sondern Motoren. Motoren von Motorrädern. „Die Germanen“ waren mit ihren heißen Stühlen unterwegs und zeigten ihr fahrerisches Können, auch wenn die eine oder andere Maschine zwischendurch geschoben werden musste, wenn sie zu heiß lief.

Rund eine Stunde dauerte der Umzug mit den 37 Gruppen. Die Menge an der Strecke klatschte immer wieder Beifall und war von den vielen Ideen der Teilnehmer begeistert. Man hatte das Gefühl, als sei das ganze Dorf auf den Beinen.

■ **Weitere Fotos und ein Video vom Festwochenende unter www.ntz.de**

Auf den Spuren vergessener Lebensmittel

Zum 13. Mal fand der Markt der Arche des Geschmacks im Freilichtmuseum Beuren statt

„Essen, was man retten will“ – unter diesem Motto konnten Interessierte gestern auf dem Markt der Arche des Geschmacks vom Aussterben bedrohte Pflanzen- und Tierarten sowie selten gewordene Lebensmittel im Freilichtmuseum Beuren probieren, kaufen und erleben.

Von Lisa Martin

BEUREN. Albschnecken, Schwäbischer Dickkopfweizen oder die Ermstäler Knorpelkirsche – allesamt Nahrungsmittel, die heutzutage fast vergessen sind. Aus diesem Grund wurden sie vom Verein Slow Food in sein Projekt „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Als sogenannte Arche-Passagiere werden hier Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen aufgenommen, die vom Verschwinden bedroht sind.

Unterstützt wird der Verein bei diesem Vorhaben vom Freilichtmuseum Beuren. Es sei wichtig, den Leitsatz „Essen, was man retten will“ mit Leben zu füllen, so die Hauptorganisatorin Annika Schröpfer über das Ziel des Marktes der Arche des Geschmacks.

Zahlreiche Erzeuger und Produzenten aus der Region sowie aus Franken und vom Bodensee boten den Besuchern auf dem Markt deshalb „Probiererle“ ihrer Produkte an. Auf diesem Weg möchte man wieder eine Nachfrage bilden für die in Vergessenheit geratenen Lebensmittel: „Es bringt nichts, Sorten zu retten, wenn es keine Nachfrage gibt“, sagte Schröpfer.

Um den Menschen die traditionellen Nahrungsmittel wieder näherzubringen, zeigte beispielsweise der Förderverein des Freilichtmuseums, wie man Musmehl zu Schwarzem Brei verarbeitet. Stilecht gekocht in einer Küche aus dem Jahr 1800, konnten sich die Besucher dort vom Geschmack des Breis überzeugen lassen. Seinen Namen verdankt der Brei seiner Herstellung. Da die Mahlzeit immer wieder aufs Neue erhitzt wurde, kochte sie am Rand fest und musste mit dem Löffel weggerührt werden. Das verschaffte dem Brei nicht nur ein gewisses Röstaroma, sondern eben auch seine namensgebende schwarze Färbung. Den Menschen damals dürfte das allerdings egal gewesen sein: „Die Leute haben gekocht, weil sie Hunger hatten und nicht, damit es schön aussieht“, erläuterte die Museumspädagogin Isolde Halm.

Auf dem Markt wurde außerdem klar erkennbar, warum es so vor allem im Hinblick auf den voranschreitenden Klimawandel so wichtig ist, alte Pflanzensorten weiterhin zu erhalten. Schröpfer machte diesbezüglich deutlich, dass die vergessenen Pflanzenkulturen über genetische Ressourcen verfügen, mit denen sie beispielsweise besser mit Dürre umgehen können. Durch die Erhaltung könne man in Zukunft besser auf den Klimawandel reagieren, so Schröpfer.

In diesem Sinn versucht auch der Verein „Genbänkle“ alte Gemüsesorten für kommende Generationen zu bewahren. Ziel der Organisation ist es, Menschen zu vernetzen, die alte Sorten retten und erhalten wollen. Dazu zählen nicht nur Samenanbieter, sondern zunehmend auch immer mehr private Gärtner. Weil normale Bürger nur schwer Zugang zu großen Genbanken haben, hilft der Verein bei der Vermittlung von Saatgut. „Je kleiner die Schritte, desto höher die Chance, dass alte Sorten wieder in die Gesellschaft gebracht werden“, macht Patrick Kaiser, ein Mitglied des Vereins, deutlich. Wie mühsam es ist, alte Sorten wieder zu kultivieren, zeigt sich an der Weizensorte Binkel. Circa sechs bis sieben Jahre dauert es, bis die Ernte ausreicht, um genügend Brot für den Verkauf anbieten zu können, erklärte Susanne Erb-Weber, eine Mitarbeiterin des Bäckerhauses Veit.

Dies bestätigte auch Hans Knauer, der in seiner Dettinger Rosstriebkellerei unter anderem den Archepassagier Ermstäler Knorpelkirsche verwertet: „Es ist ein langer Weg, bis man seine Produkte am Markt platziert hat.“ Zugute komme ihm allerdings, dass die Menschen wieder mehr Wert auf regionale Produkte legen.

Dass diese Bemühungen sich mehr als lohnen, zeigt sich besonders an der Begeisterung der Erzeuger für die selten gewordenen Nahrungsmittel: „Uns hat es gepackt mit den alten Sorten“, sagte Erb-Weber. Und auch Ursula Richter, Mitglied der Regionalgruppe Stuttgart von Slow Food, teilt diese Ansicht und sagte: „Unser Ziel ist die Förderung von Diversität, damit man nicht nur vier Sorten Äpfel im Supermarkt bekommt.“

August Kottmann erzählt seinen Zuhörern etwas über die Palmischbirne, die seit August 2018 ein Arche-Passagier ist. Foto: Martin