

Tag des offenen Denkmals

WEIKERSHEIM. Das stattliche Gebäude am Marktplatz in Weikersheim wird am „Tag des offenen Denkmals“ im Mittelpunkt einer Führung stehen. Der Verein Tauberfränkische Volkskultur gewann den Architekt Robert Vix, der die Baugeschichte, die bautechnischen Besonderheiten und die wechselvolle Nutzung des alten Renaissancegebäudes mit seinem eindrucksvollen Fachwerk erstmalig in zwei Führungen der Öffentlichkeit zugänglich macht. Das Gebäude mit seinem großen Gewölbekeller und drei massiven Stockwerken entstand 1582 als Lager für Wein und Getreide. Bei einem Umbau 1712 wurde die Giebelseite mit einer Bruchsteinmauer und einem barocken Eingangsportaal versehen, seit den siebziger Jahren beherbergt der Kornbau das Tauberländer Dorfmuseum, in welchem auf drei Etagen die frühere Arbeits- und Lebensweise im Taubertal und im angrenzenden Gau dokumentiert wird. Der Kornbau, die dazu gehörige dokumentarische Ausstellung und das Dorfmuseum sind am „Tag des offenen Denkmals“ von 10 bis 18 Uhr geöffnet; die Führungen finden um 14 und 16 Uhr statt. Der 14. September, der unter dem Motto „Damit Vergangenheit Zukunft hat“ steht, wird nachmittags musikalisch durch die Schäftersheimer „Scheidredschet“ umrahmt, für Kaffee und Kuchen ist gesorgt.

Kärwe-Landfrauentreffen

WEIKERSHEIM. Wie in jedem Jahr, findet im Rahmen der Weikersheimer Kärwe das Landfrauentreffen am Dienstag, 9. September, in der Weikersheimer Stadthalle statt. Die Weikersheimer Landfrauen sind dieses Jahr Veranstalter des Treffens. Sie feiern ihr 60-jähriges Jubiläum und haben als Festredner Landrat a.D. Georg Denzer verpflichtet. Er wird in seiner Rede über seine persönlichen Erfahrungen in den letzten 60 Jahren mit Frauen, auch Landfrauen, berichten. Als weiterer Höhepunkt wird das Frauenkabarett Ellwangen Lindenhof auftreten. Die Veranstaltung beginnt wie immer um 14 Uhr. Da es an diesem Nachmittag auch Kaffee und Kuchen gibt, werden Kuchen Spenden und Helferinnen benötigt. Meldungen bei Margret Beck unter Telefon 0 79 34 / 74 40.

Kinderkleiderbörse

HOLLENBACH. Die Mutter-Kind-Gruppe veranstaltet am Samstag, 6. September, um 14 Uhr eine Kinderkleiderbörse in der Dreschhalle. Angeboten werden Bekleidung, Spielsachen und alles für das Kind. Eine Tischgebühr wird erhoben. Außerdem findet ein Kinderflohmärkte statt. Bei Kaffee und Kuchen kann verweilt werden.

Stammtisch

BAD MERGENTHEIM. Die Senioren-Union Bad Mergentheim veranstaltet für Mitglieder und alle Interessierten einen Stammtisch am heutigen Dienstag um 18 Uhr in der Brauereigaststätte „Klotzbücher“ in Bad Mergentheim.

Motorsägenlehrgang:**Termine im Herbst**

MAIN-TAUBER-KREIS. Das Kreisforstamt Main-Tauber-Kreis bietet im Oktober fünf zweitägige Motorsägenlehrgänge für Privatwaldbesitzer an. Die Lehrgänge im September finden am Montag/Dienstag, 22./23. und Donnerstag/Feitag, 25./26., die im Oktober am Montag/Dienstag, 6./7., Montag/Dienstag, 20./21. und Donnerstag/Freitag, 23./24. statt. Die Lehrgänge des Kreisforstamtes werden für den ganzen Main-Tauber-Kreis an der Forstwirtschaftsstelle Ahorn-Buch abgehalten. Am ersten Tag des Lehrgangs stehen Wartungs- und Reinigungsarbeiten an der Motorsäge auf dem Programm, der zweite Tag wird auf das Arbeiten mit der Motorsäge im Wald verwendet. Teilnehmer müssen zum Zeitpunkt des Lehrgangs 18 Jahre alt sein. Interessenten sollen sich beim Kreisforstamt, Außenstelle Wertheim, Grabenstraße 2, 97877 Wertheim, Telefon 0 93 42 / 9 35 43 70 15, anmelden.

Streit um Schloss-Arkaden: Keine Verkaufsfläche an der Kärwe

Stadt ist nach wie vor verärgert

Von unserem Redaktionsmitglied
Sascha Bickel

WEIKERSHEIM. Es bleibt dabei: Der Arkadenbereich zwischen Marktplatz und Brücke zum Weikersheimer Schloss bleibt als Verkaufsfläche während der Kärwe gesperrt. Dies bestätigte gestern die zuständige Leiterin des Amtes für Vermögen und Bau des Landes, Abteilung Staatliche Schlösser und Gärten, in Ludwigsburg gegenüber den FN.

Evelyn Bloss ließ die FN mündlich und schriftlich wissen, dass die Sperrung keineswegs für die Besucher gelte, die in diesem Bereich den Kärwe-Umzug verfolgen wollen.

„Tatsache ist, dass der Zugangsbereich des Schlosses frei von Verkaufsständen gehalten werden soll. Damit ist auch den Zuschauern gedient, die seit vielen Jahren vom Arkadenbereich aus den Kärwe-Umzug betrachten wollen. Selbstverständlich bleibt für sie – wie seit jeher – der Arkadenbereich frei zugänglich“, heißt es in einer Presseerklärung aus Ludwigsburg. Die örtliche Schlossverwalterin Monika Menth wollte sich den FN gegenüber nicht weiter zu dem Thema äußern – sie steht aber hinter der Entscheidung aus Ludwigsburg.

Dass in früheren Jahren im Arkadenbereich während der Kärwe ein

Verein seine Speisen und Getränke den Besuchern anbieten durfte, wurde von Evelyn Bloss nicht bestätigt, sie verwies lediglich darauf, dass „in den letzten Jahren“ an dieser exponierten Stelle kein Verein mehr aktiv gewesen sei und man auch für die Zukunft keine neuen Präzedenzfälle schaffen wolle – so dass man nicht in die Not komme, den einen oder anderen Verein bevorzugen zu müssen. In der Stadt gebe es genügend andere Flächen für Verkaufsstände, so Bloss.

Es müsse ausreichen, erklärte Bloss abschließend, wenn die Stadt dreimal im Jahr (dies ist vertraglich festgehalten) zu bestimmten Märkten – unter anderem dem Weihnachtsmarkt – den Arkadenbereich belege.

Mit Kopfschütteln reagiert nach wie vor der Bürgermeister auf diese Haltung. Er teilte den FN gestern mit: „Die Stadt Weikersheim bleibt dabei, dass nach 589 Kärwen dies zum ersten Mal seitens des Landes so entschieden wurde. Leidtragender durch die Platzsperrung ist ja nicht die Stadt, sondern hier wird das ehrenamtliche Engagement, das unser Ministerpräsident Oettinger so hoch hält, mit Füßen getreten.“

Für die Ju Jitsu-Abteilung wird derweil nach Ausweichflächen (für ihren Stand) gesucht.

Golf: „Premier Best Western Cup“

Kuno Käss überrascht

Golfspielen von seiner schönsten Seite durften alle 63 Teilnehmer am „Best Western Golf Cup“, dem Nachfolgeturnier des „Maritim Cups“, am Samstag auf dem Golfplatz im Erlentbachtal genießen: Wetter sonnig, aber nicht zu warm, Platz hervorragend präpariert und nicht zu austrocknet, auch der neue Titelsponsor macht seinem Einstand bei diesem Turnier alle Ehre.

Die durchweg guten Leistungen der Aktiven zeigten, dass sich die Turnierteilnehmer von diesen guten äußeren Bedingungen durchaus anstecken ließen, allein zwölf Unterparierungen des jeweiligen Handicaps waren zu verzeichnen.

Als Sieger kam mit 26 Bruttopunkten diesmal Kuno Käss ins Clubhaus, er gewann damit ein Hotel-Wochenende.

Die Siegerehrung zeigte, dass sich diesmal nicht nur die arrivierten Golfspieler durchsetzten. So hatte neben dem doch eher überraschenden Sieg von Kuno Käss in der Bruttowerbung diesmal auch bei den besten Golfern in der Nettoklasse A Hu-

bert Gärtner mit 37 Punkten ein Außenseiter am besten gescort, gefolgt von Bernd Jürgen und Wolfgang Fey mit jeweils 36 Punkten.

Hervorragende 42 Nettopunkte erreichte in der B-Klasse Jan-Hendrik Deike, er setzte sich damit in dieser Gruppe vor Franz Kreis (40) und Volker Hoster (39) durch.

Wieder einmal für Furore sorgten die guten Ergebnisse in der Gruppe C, dort waren die Teilnehmer mit den Handicaps zwischen 23 und 45 eingruppiert. Die Gewinnerin, Christine Dörrbeck, erreichte sehr gute 44 Punkte und verbesserte sich damit in ihrem Handicap von 24,4 auf 22,8. Sie lag letztlich klar vor Marco Schmid (40) und Johannes Quenzer (39).

Bei der Siegerehrung fand Vizepräsident Gerhard Glöckner lobende Worte für ein gut ausgerichtetes Golfturnier und gab seiner Hoffnung Ausdruck, dass auch der neue Titelsponsor dieses traditionelle Turnier des Golfclubs Bad Mergentheim auch in den nächsten Jahren unterstützt. *wofj*

Neue Kurse im September

BAD MERGENTHEIM. Das Institut für Bad Mergentheimer Kurmedizin, Gesundheitsbildung und medizinische Wellness startet im September mit folgenden Kursen: „Abnehmen, aber mit Vernunft“ heißt es ab 9. September für vier Monate an jedem Dienstag um 18 Uhr im Haus des Kurgastes im Kurpark. Nordic Walking kann man ab 12. September in einem achtwöchigen Kurs jeweils um 15 Uhr erlernen. Aquafitness: Aquafitness beinhaltet zahlreiche Trainingsmöglichkeiten im Wasser. Durch die Schwerelosigkeit des Wassers werden die Gelenke kaum belastet und es können Bewegungsformen angewandt werden, die zu Lande kaum möglich sind. Der Kurs beginnt übrigens am 18. September und wird im Wellenbad des Solymars durchgeführt. Treffpunkt ist um 8.45 Uhr im Foyer, die eigentliche Trainingszeit beträgt 45 Minuten. Informationen und Anmeldungen im Info-Schalter Haus des Kurgastes oder telefonisch unter 0 79 31 / 96 52 50.

Secondhandbasar

BOXBERG. Der evangelische Kindergarten Boxberg veranstaltet am Dienstag, 23. September, im evangelischen Gemeindehaus einen Secondhandbasar für Kinderkleidung, -schuhe, -möbel und -wagen sowie Spielsachen, Bücher, Kassetten, Autositze, Fahrräder, Roller, Rutschautos usw. Warenannahme ist am Montag, 22. September, von 14 bis 18 Uhr. Verkauf ist am Dienstag, 23. September, von 8.30 bis 14 Uhr. Warenrückgabe ist am Mittwoch, 24. September, von 11 bis 12 Uhr und von 16 bis 17 Uhr. Der Ware müssen zwei DIN-A4-Blätter mit vollständiger Anschrift, Telefon- und Listennummer beiliegen. Aus Platzgründen werden nur noch Listen mit Nummer 1 bis maximal 130 ausgegeben. Der Veranstalter behält sich vor, schmutzige und defekte Waren auszusortieren. Die Listen liegen im Kindergarten aus oder können unter Telefon 0 79 30 / 7 44 erfragt werden. 15 Prozent des Verkaufs gehen dem evangelischen Kindergarten zu.

Musikulinarisches Sommerfestival: Gaumenfreuden und mehr

Geisels kulinarisches Konzept

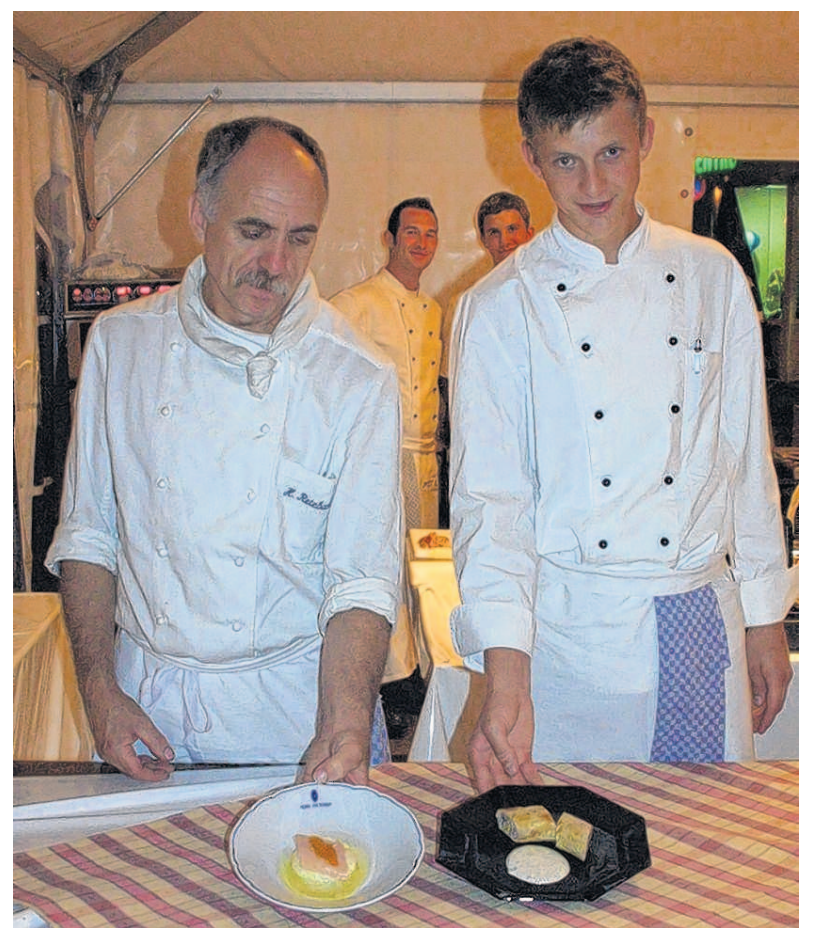
BAD MERGENTHEIM. Das „Musikulinarisches Sommerfestival“, das am Wochenende auf dem Bahnhofplatz der Kurstadt stattfand, bietet jährlich sowohl musikalisch als auch kulinarisch hochkarätige Genüsse. Otto Geisel, Hotelchef und Gastronom im „Victoria“, Mitveranstalter des Festivals sowie Vorsitzender von „Slow Food Deutschland“, erläuterte in einem Gespräch mit den Fränkischen Nachrichten Motive und Hintergründe des kulinarischen Konzeptes.

„Bewusster Genuss hört nicht am Gaumen auf, sondern muss auch im Kopf ankommen“, lautet eine primäre Botschaft, die Geisel mit dem jährlichen Fest vermitteln möchte. Essen sei nicht nur „Entertainment“, sondern stehe auch unter dem Aspekt von Nachhaltigkeit und Ethik.

Lebensmittel dürften nach Auffassung Geisels nicht anonym sein: „Für halbwegs aufgeschlossene Menschen sollte es selbstverständlich sein, über die Herstellung und Herkunft eines Nahrungsmittel Bescheid zu wissen und zu reflektieren. Nur wenn ich lokal oder regional einkaufe, kann ich diese Faktoren beurteilen“, meint Geisel, der daher für die Regionalität von Nahrungsmitteln plädiert.

Essen müsse nicht nur nach Geschmack, sondern auch unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit betrachtet und bewertet werden, appelliert Geisel. Dazu zählte er vor allem die Vermeidung von gentechnisch veränderten Nahrungsmitteln, von Herbiziden und Pestiziden sowie von langen Transportwegen. „Transporte sind einer der größten CO²-Produzenten“, verdeutlicht der Gastronom. Spargel aus Chile, Lammfleisch aus Neuseeland und Mineralwasser, das über die Alpen gebracht wird, nennt er als Beispiele einer für ihn unverständlichen Praxis.

Zudem gehe es um den Erhalt und Weiterentwicklung regionaler Wirtschaftskreisläufe. In Hohenlohe habe man landesweit die höchste Dichte an Landwirten, die nach Bio- oder Demeter-Kriterien produzierten. Letztlich entscheide der Verbraucher oder auch Gastronom, wie sich der Markt weiter entwickeln werde. Auch unter diesem Aspekt sei Regionalität ein wichtiger Faktor von Nachhaltigkeit.



Regionalität anstelle Globalität, Bachsaibling und Strudel vom Hällischen Landschwein anstelle „Fast food“: Sternekoch Hubert Retzbach (links) vom „Victoria“ präsentiert mit seinen Mitarbeitern Spezialitäten, deren Zutaten den Prinzipien der Nachhaltigkeit und Ethik wie Regionalität und artengerechter bzw. Ressourcen schonender Erzeugung entsprechen. BILD: WAGNER

Die einseitige und zu eingeschränkte Ausrichtung auf ganz bestimmte Teile eines Schlachttieres wie etwa auf Filetstücke sieht Geisel mit Skepsis. Ethisch könne nicht akzeptabel sein, dass in Südamerika nur 60 Prozent eines geschlachteten Rindes verarbeitet und der Rest verbrannt oder vernichtet werde.

90 Prozent des hierzulande verbrauchten Rindfleisches kämen jedoch eben aus Südamerika. „Für eine Gesellschaft von 60 Gästen, die mit Filet bewirtet werden möchten, müssen drei Tiere sterben, von denen nach Abzug der Filets über 1000 Kilogramm Fleisch übrig bleiben“, rechnet Geisel vor.

Ein Rind bestehe jedoch nicht nur aus Filetteilen. Geisel nennt es eine Frage der Ethik und des Respekts vor dem Tier, dieses ganzheitlich zu betrachten. Dazu zähle neben einer artgerechten Haltung auch die möglichst gänzliche Verwertung eines

Schlachttieres zu den Nachhaltigkeitskriterien.

Hinsichtlich der Diskussion, wie klimaschädlich Rinderzuchtungen seien, meint Geisel, es gäbe weltweit weniger Rinder, wenn aus jedem Tierenteil etwas gemacht werden würde.

Die Grundzutaten für die auf dem „Musikulinarischen Sommerfestival“ angebotenen Speisen würden dem Prinzipien der Nachhaltigkeit und Ethik wie Regionalität und artengerechter bzw. Ressourcen schonender Erzeugung entsprechen, hebt Geisel besonders hervor, da dies und die damit verbundene Botschaft seiner Meinung nach bisher womöglich nicht für alle Gäste nachvollziehbar gewesen sei.

Das kulinarische Konzept für das „Musikulinarische Sommerfestival“ in Bad Mergentheim werde auch zukünftig in dieser Form fortgesetzt werden. *pdw*



Ein Konzert im Spätsommer

BAD MERGENTHEIM. Der Musikverein Umpfertal Boxberg gastiert zu einem „Konzert im Spätsommer“ im Musikpavillon Bad Mergentheim am Sonntag, 7. September, um 15.30 Uhr. Zunächst folgt man Dirigent Volker Metzger und seinen Musikern nach Ungarn, mit dem Stück „Leichte Kavallerie“ von Franz von Suppé. Aus der Oper „Die verkaufte Braut“ von Be-

drich Smetana ist der „Marsch der Komödianten und Springtanz“ zu hören. Karel Hulak ist der Komponist der „Brinpolka“. Es erklingt schwungvolle, konzertante Blasmusik, die einen Polkatanz mit den Tschechen erahnen lässt. Bei schlechtem Wetter findet die Veranstaltung in der Wandelhalle statt. Für Kurkarteninhaber ist der Eintritt frei. REPRO: FN

Becksteiner Winzer: Grauer Burgunder erzielte das beste Ergebnis aller Teilnehmer

Doppelauszeichnung in Italien

BECKSTEIN. Was gut ist, behauptet sich auch über Grenzen hinweg: Die Becksteiner Winzer eG suchen immer mehr den Vergleich über die badi-sche Schiene und gar Deutschland hinaus. „Wir wollen uns mit unseren Erzeugnissen auch auf höherer Ebene positionieren“, so die Verantwortlichen zu ihrer klaren Zielsetzung, die wieder einmal in beeindruckende Erfolge mündete: Mit gleich zwei außergewöhnlichen interna-

tionalen Auszeichnungen, verliehen in Italien, stellte der Zusammenschluss jetzt erneut seine Zugehörigkeit zur „Elite“ unter Beweis.

Beim vierten internationalen Wein-Wettbewerb Pinot Grigio (Grauer Burgunder oder Ruländer) der Kellerei „Cantina Valdadige“ in Brentino-Belluno/Verona in Italien wagte man sich erneut in die „Höhle des Löwen“ (für diese Rebsorte) und beteiligte sich zum zweiten Mal – mit

einem tollen Ergebnis. Man holte beim anonymen Vergleich eine von nur drei Großen Goldmedaillen (Gran medaglia d'oro) für den 2007er Marbacher Frankenberg, Grauer Burgunder Kabinett trocken. Außerdem noch eine goldene Plakette (Oro) für den 2007er Dainbacher Alte Burg, Pinot Grigio Spätlese trocken. Die meisten Auszeichnungen blieben jedoch im Land mit der Stiefelform. *btv*