

ÜBRIGENS



VON  
JENS WURSTHORN

Wendemaöver endet im Gartenzaun

Am Mittwochmittag ging ein Wendemaöver einer älteren Dame kräftig daneben. Fast wäre noch eine zufällige Passantin zu Schaden gekommen. Die ganze Angelegenheit ereignete sich gegen 13 Uhr. Eine 89-jährige Autofahrerin war auf dem Nachhauseweg und stellte dabei fest, dass wegen geparkter Fahrzeuge im Haldenweg kein Durchkommen mehr war. Darauf beschloss sie einen anderen Weg zu nehmen und begann zu wenden. Fatale Entscheidung!

Die Seniorin fuhr vorwärts, kam dabei aber zu weit über den Bordstein und beschädigte dabei einen Gartenzaun und einen Verteiler des Kabelfernsehens. Eine zufällig vorbeigehende Fußgängerin kam mit dem Schrecken davon. Der umfallende Zaun berührte sie zwar leicht, aber verletzte sie nicht. Der entstandene Gesamtschaden beträgt rund 2000 Euro.

jens.wursthorn@suedkurier.de

LESERMEINUNG

In zehn Jahren reichlich wenig

Rainer Lübberts meldet sich erneut zu den Leistungen des Landkreises für Furtwangen.

Es muss ja ein hoher Rechtfertigungsdruck dahinterstehen, wenn sich gleich zwei Kreisrätinnen mit meinem Leserbrief beschäftigen. Einen recht herzlichen Dank an beide. Haben sie es doch geschafft, über einen Zeitraum von circa zehn Jahren sechs Projekte des Kreises in und um Furtwangen zu benennen. Hört sich erst mal toll an. Man sollte nur wissen, dass der Kreis 2013 ein bescheidenes Budget von circa 265 432 000 Euro hat. Die Einnahmen aus der Kreisumlage summieren sich übrigens 2013 auf 73 524 000 Euro. Dann darf mal jeder interessierte Bürger hochrechnen, was das auf zehn Jahre gesehen bedeutet. Aus meiner Sicht als Furtwanger Steuerzahler bleibt es dabei, der ländliche Raum wird benachteiligt. Da lasse ich mich nicht von zwei im Grunde netten Damen belehren.

Rainer Lübberts  
Furtwangen

Leserbriefe geben die Meinung der Einsender wieder. Die Redaktion behält sich das Recht zum Kürzen von Leserbriefen vor.

Und was meinen Sie?

Sind Sie von diesem Thema persönlich betroffen?  
Dann schreiben Sie uns!  
Am schnellsten per E-Mail an:  
st-georgen.redaktion@suedkurier.de

RANDSCHAU

HALLENBAD

Abriss noch im Oktober und Neubau im Februar

Schramberg – Der Zeitplan für das Hallenbad in Schramberg-Sulgen ist festgezurr: Noch in diesem Monat soll das Hallenbad dem Erdboden gleichgemacht werden, im Februar des nächsten Jahres soll mit dem Neubau begonnen werden. Dies geht aus den Ausschreibungen für die Bauleistungen hervor. Für den Neubau wurden die Arbeiten in zwölf Gewerke unterteilt, die geplanten Kosten liegen bei 5,4 Millionen Euro plus Mehrwertsteuer. Fertig sein soll das neue Hallenbad dann im Mai 2015.

OKTOBERFEST

Trubel und offene Geschäfte am Sonntag

Schramberg – Zum Oktoberfest mit verkaufsoffenem Sonntag lädt der Handels- und Gewerbeverein am Sonntag, 6. Oktober, nach Schramberg ein. Blau und Weiß werden dabei die beherrschenden Farben sein. Die Geschäfte öffnen von 13 bis 18 Uhr, bereits um 11 Uhr wird im Rathaus eine Ausstellung über das Rathaus eröffnet, das vor 100 Jahren seiner Bestimmung übergeben wurde.

NOTFALLPRAXIS

Ärzte stehen in Helios-Klinik bereit

Kreis Rottweil – Die niedergelassenen Ärzte in der Raumschaft Rottweil verlagern ihre Wochenenddienste nun auch in eine Notfallpraxis: Diese befindet sich ab sofort in der Helios-Klinik in Rottweil. Samstags sowie sonn- und feiertags ist diese von 9 bis 12 Uhr und von 16 bis 19 Uhr besetzt, bei Notfällen kann diese ohne Voranmeldung aufgesucht werden. Auch im Krankenhaus in Oberndorf gibt es solch eine Notfallpraxis, in der die Ärzte aus der Raumschaft Schramberg und Oberndorf Dienst versehen.

BERNECKSTRASSE

Mit Feinbelag enden lange Bauarbeiten

Schramberg – Nach langer Bauzeit enden nun die Bauarbeiten in der Berneckstraße im Süden der Stadt Schramberg mit dem Aufbringen des Feinbelags. Seit Anfang des vergangenen Jahres liefen die Arbeiten an Stützmauer und Straße, die auch zur Vollsperrung der Berneckstraße in Richtung Tennenbronn führten. Diese öffnet allerdings wie mehrfach berichtet, noch nicht. Dies verhindert loser Fels, der gerade abgeräumt wird. Die Sanierung der Berneckstraße erforderte aber auch schon vor dem Beginn Ausdauer, denn es vergingen Jahre, bis das Land das Geld bereitstellte. (mm)



Volker Bühler bringt eine Lieferung frisch gebackener Zwiebelkuchen auf das Fest. Dort wird die herzhafteste Köstlichkeit sehnsüchtig erwartet. BILDER: SPRICH

Hier wird heiß geliefert

- Musikverein Harmonie feiert Zwiebelkuchenfest
- In 46 Elektroöfen wird gleichzeitig gebacken

VON ROLAND SPRICH

Tennenbronn – Mühevoll bahnt sich Volker Bühler seinen Weg durch die Menschenmassen an der Tennenbronner Remsbachmühle. In der Hand ein Tablett mit vier frischen, duftenden Zwiebelkuchen. Seine Lieferung ist heißbegehrt. In der Mühle wartet Gerhard Merz bereits darauf, die Kuchen in Stücke zu schneiden und an die wartenden Besucher zu verteilen. Beim Zwiebelkuchenfest des Musikvereins Harmonie war der Andrang in diesem Jahr besonders groß.

„Wir haben dieses Jahr 46 Zwiebelkuchen zum Verkaufen“, sagt Gerhard Merz, während er die wartende Menge mit der Köstlichkeit versorgt. Dafür haben fleißige Helfer am Vorabend einen Zentner Zwiebeln geschält, die mit einer Maschine geschnitten wurden. Zudem mussten sieben Kilogramm Speck in feine Würfel geschnitten werden.

Während die Besucherschar, die sich rund um die Mühle eingefunden hat, sich den warmen Zwiebelkuchen oder auch frische Apfelküchle schmecken lässt, wird sie am Nachmittag von der Bläserjugend und später vom Hauptorchester unter der Leitung von Dirigent Hans Staiger musikalisch unterhalten.

Einige hundert Meter Luftlinie weiter im Affentäle steht Hans-Jörg Bühler in seiner Backstube und schiebt einen Zwiebelkuchen nach dem anderen in einen der sechs Backöfen. Das ist das Geheimnis, weshalb die Kuchen auch am späten Nachmittag immer noch frisch gebacken und warm den Gästen serviert werden. Der Bäcker verrät die Zutaten. „Die Zwiebeln werden zu-



Fürs Foto zieht Bäcker Hans-Jörg Bühler einen Zwiebelkuchen aus dem Holzofen. Um die Menge an benötigten Zwiebelkuchen bewältigen zu können, werden die Kuchen tatsächlich in Elektrobacköfen gebacken. BILDER: SPRICH



Großer Andrang beim Zwiebelkuchenfest des Musikvereins Harmonie in Tennenbronn. Die Besucher werden von Bläserjugend und Hauptkapelle (im Hintergrund) unterhalten.

nächst angezündet. Dann kommen sie zusammen mit dem angebratenen Speck und Kümmel in die Kuchenform, die mit Hefeteig ausgelegt ist. Der Hefeteig wird extra etwas mürbe gehalten. Über die Zwiebeln wird dann eine Masse aus Eier und Sauerrahm gegeben. Und dann 30 bis 45 Minuten bei 180 Grad gebacken.“

Traditionsfest

Seit der Wiedervereinigung feiert der Musikverein Harmonie jedes Jahr am Tag der Deutschen Einheit sein Zwiebelkuchenfest an der Remsbachmühle im Affentäle, unterhalb des Tennenbronner Freibades. (spr)

„Schmeckt einfach köstlich“, so der Tenor der Besucher auf dem Fest. Übrigens wurden die Zwiebelkuchen im Laufe der vergangenen Jahre stets mehr. „Anfangen haben wir mit zehn oder zwölf Kuchen. Dann wurde es jedes Jahr mehr“, erinnert sich Hans-Jörg Bühler. Bei den mittlerweile pro Fest gebackenen 46 Kuchen sei aber eine Kapazitätsgrenze erreicht, räumt der Bäcker ein. Dann holt er die letzten goldbraun gebackenen Zwiebelkuchen aus dem Ofen. Sie werden sofort von Volker Bühler wieder an die Remsbachmühle gebracht.

Zum Kaffee gibt es Zeit gratis dazu

Evangelisch-methodistische Kirchengemeinde eröffnet eigenes Café. Produkte aus fairem Handel werden verkauft

St. Georgen (sth) Nicht nur ein Ort zum Kaffee trinken, sondern ein Ort der Begegnung soll das neue Café Bohnenheld in St. Georgen werden. Am Dienstag eröffnete die evangelisch-methodistische Kirche (EMK) in der Friedrichstraße ein eigenes Café. Pastor Tobias Beißwenger ist sichtlich stolz auf das Ergebnis monatelanger Arbeit und Organisation. Zur Eröffnung kamen rund 30 Besucher. Darunter Freunde, Familie, Vertreter der Stadt und auch Bischöfin Rosemarie Wenner, die extra für diesen Anlass aus Frankfurt am Main angereist kam. „Dass die EMK außerhalb der Kir-

chenräume eine Café eröffnet, ist eine Premiere in Deutschland“, so Wenner. „Den Mut sich sozusagen auf Neuland zu wagen finde ich klasse. Ich hoffe, dass dieser Schritt Nachahmer findet.“ Auch Bürgermeisterstellvertreter Hansjörg Staiger beglückwünschte die Gemeinde zu ihrem neuen Café: „Wir sind froh und glücklich, dass es Leute in der Stadt gibt, die Engagement zeigen. Vor allem die ehrenamtliche Basis ist lobenswert.“ Damit spricht Staiger auf die rund 20 Männer und Frauen an, die das Café künftig in Schichtarbeit betreiben.

Pastor Beißwenger betonte in seiner Ansprache einmal mehr, dass die Erlöse, die das Café einbringt, für karitative Zwecke verwendet werden. Als erstes Projekt habe man die humanitäre Hilfe für Syrien gewählt. Um das Café überhaupt betreiben zu können, gründete

die EMK den Verein „Von Mensch zu Mensch“. Zum Vorstand gehört Christine Kinces. Sie präsentierte begeistert den Bohnenheld-Kaffee aus fairem Handel. Dieser kommt aus Dikome in Kamerun. Die Kleinbauern dort erhalten faire Preise für ihre Ware. Außerdem werden fair gehandelter Tee und Schokolade verkauft, sowie Kuchen von örtlichen Bäckereien angeboten. Das Café bietet zudem die knappe Ressource Zeit. „Wenn jemand nur einen Kaffee trinken will, aber danach noch verweilen möchte, ist das vollkommen in Ordnung“, so Kinces.

Das Café hat dienstags von 14.30 bis 17.30 Uhr, mittwochs und donnerstags von 8.30 bis 11.30 und von 14.30 bis 17.30 Uhr geöffnet, freitags von 14.30 bis 17.30 Uhr und samstags von 9 bis 12 Uhr.



Bischöfin Rosemarie Wenner ist zur Eröffnung des Cafés Bohnenheld der evangelisch-methodistischen Gemeinde extra aus Frankfurt am Main angereist. BILD: HAUCK