

Apropos



Die Nase im Wind

Schon die Gebrüder Grimm wussten Bescheid und Märchenhaftes zu berichten: Der Wind, der Wind, das himmlische Kind! In der Politik ist es oft nicht anders als in der Natur: Der Wind dreht sich häufig, kommt aus wechselnden Richtungen, und nicht selten schläft selbst ein Orkan urplötzlich ein. Auch im Lande hat sich der Wind im Zuge der Energiewende kräftig gedreht. War die „Verspargelung“ der Landschaft in einem ehemals schwarzen Landeskabinett ein Tabuthema, konnte es den grünen Nachfolgern nicht schnell genug gehen. Inzwischen ist auf den Nordschwarzwaldhöhen aber erst einmal Flaute angesagt. Und das ist gut so. Ein Windpark auf dem Wettersberg/Kälbelskopf wäre ökonomischer Irrsinn, ein Harakiri-Spiel mit der Gesundheit von Anwohnern und möglicherweise sogar das wirtschaftliche Todesurteil der Max-Grundig-Klinik mit einhergehender Arbeitsplatzvernichtung in großem Stil. Und in einen einzigartigen und von der Politik gepushten Naturpark und Nationalpark, die für eine intakte Kulturlandschaft und für regionale Produkte werben und sensibilisieren sollen, passen solche verfremdenden und bald über 200 Meter hohe Anlagen schon gar nicht.

Bei aller Sympathie für erneuerbare Energien muss ein Aspekt absolute Priorität genießen: das Schutzgut Mensch. Ideologie konnte und kann nie den gesunden Menschenverstand ersetzen. Im Baden-Badener und Bühlertaler Gemeinderat hat man Letzteren bewiesen und die Windparkpläne im Höhegebiet erst einmal auf Eis gelegt. Das Bühler Gremium wird sich kommenden Mittwoch wohl solidarisch zeigen und der Verwaltungsvorlage folgen, die empfiehlt, das Verfahren auf „ruhend“ zu stellen.

Das bedeutet im Umkehrschluss freilich noch lange nicht, dass statt aus dem Rückenwind vergangener Jahre den Mühlen nun der Wind ins Gesicht bläst. Vielmehr könnte das vielzitierte Wort von der interkommunalen Zusammenarbeit gar über Kreis- und Regierungsbezirksgrenzen hinweg eine ganz neue Qualität erfahren: beispielsweise mit der Verständigung auf ein zweites, leistungsstarkes Windrad auf der Hornisgründe. Dort oben weht – übers Jahr gerechnet – alles, nur kein laues Lüftchen. Und es gäbe kein Sturm im Wasserglas und auch keinen Orkan der Entrüstung.

Wie wichtig es ist, dass die Bürger die Nase im Wind haben, dafür steht die Bürgerinitiative „Windkraftfreies Grobbachtal“ (zum Schluss auch von Bühlertälern Bürgern unterstützt) exemplarisch. Diesen Leuten überreichen wir an dieser Stelle symbolisch die Landesehrennadel – für ihren Einsatz für eine intakte, unverfälschte Schwarzwaldlandschaft und für die Gesundheit sowie die Arbeitsplatzsicherung vieler Mitbürger.

Gerold Hammes

Lörch-Gelände und Windräder sind Thema

Umfangreiche Sitzung des Gemeinderats

Bühl (red) – Gleich mehrere gewichtige Themen stehen auf der Tagesordnung der öffentlichen Sitzung des Bühler Gemeinderats am Mittwoch, 25. Oktober, um 18 Uhr im Friedrichsbau.

So befassen sich die Mitglieder des Gremiums im Zusammenhang mit der Neugestaltung des Lörch-Geländes mit der Änderung des Bebauungsplans „Herbert-Odenheimer-Straße/Bahnhof“. Darüber hinaus geht es um das weitere Vorgehen in Sachen Teilflä-

chennutzungsplan Windenergie. Die Tagesordnung umfasst außerdem 17 weitere Punkte, darunter den Sportentwicklungsplan, eine Neukonzeption zur Förderung kulturtreibender Vereine, einen mündlichen Vortrag zum Thema Mobilität und Klimaschutz, die Vertragsverlängerungen mit den Stadtwerke-Geschäftsführern Rüdiger Höche und Reiner Liebich, den geplanten Umbau des Rathauses Neusatz und die Förderung der Kindertagespflege.



Großer Fanclub: Beim Wettkampf erhält Fabian Böckeler Unterstützung von Familienmitgliedern und Betreuern.

Alles gebacken bekommen

Konditor Fabian Böckeler landet bei „World Skills“ in Abu Dhabi unter den besten Zehn

Bühl/Abu Dhabi (sie) – Dieser eine Augenblick hätte die ganze Arbeit zunichte machen können: Stundenlang hatte Konditor Fabian Böckeler bei den Junioren-Weltmeisterschaften im Handwerk in Abu Dhabi an seinem Schokoladenschaustück gearbeitet, ein Kunstwerk aus Kakao und Zucker. Plötzlich brachen ihm zwei Teile der filigranen Köstlichkeit ab. Aber der 22-Jährige blieb nach seinem intensiven Trainingslager im Vorfeld der Wettkämpfe ruhig und flickte sein Werk. Die Belohnung dafür war am Ende zweier intensiver Wettkampftage ein Platz unter den besten Zehn.

Wie berichtet, hatte sich Böckeler wochenlang auf die sogenannten „World Skills“ vorbereitet, bei denen in dieser Woche 1300 junge Fachkräfte aus aller Welt in 51 Berufsdisziplinen um Bestleistungen kämpften. Der jüngste Spross der Bühler Konditorenfamilie ließ sich von seinem Arbeitgeber, der Schweizer Spitzenkonditorei Sprüngli in Zürich, freistellen, um in einem eigens aufgestellten Container an der heimischen Produktionsstätte im Froschbächle zu trainieren. Dort backte er bis zu zehn Stunden täglich Torten, weltweite Teige und rollte Marzipankugeln. „Ich habe in den vergangenen drei Monaten drei Tage freigegeben“, erzählt Böckeler.

Auf Basis dieses Bäcker-Bootcamps fühlte sich der 22-Jährige bestens vorbereitet auf die Weltmeisterschaften. Der Flieger nach Abu Dhabi hob am 11. Oktober ab, am vergan-

genen Sonntag begannen die Wettkämpfe. Austragungsort war das Abu Dhabi National Exhibition Center, ein gigantischer Messekomplex. Böckeler und seine 27 Konkurrenten bekamen dort jeweils ein kleines Backstudio zur Verfügung gestellt, mit dem sie sich schon vor Wettkampfbeginn einmal vertraut machen durften. Denn beim Startschuss am Tag darauf mussten alle Handgriffe sitzen. Innerhalb von nur acht Stunden sollten die Teilnehmer aus aller Welt unter anderem eine Torte, Eclaires und Marzipanfiguren fertigen. „Man muss richtig Gas geben“, schildert Böckeler den Druck. Aber die Erfahrungen aus seinem Trainingslager und seiner Ausbildung ließen ihn die Herausforderungen ruhig und selbstbewusst ange-

hen: „Mit der Anspannung bin ich gut klargekommen. Sobald es losging, habe ich den Kopf abgeschaltet.“

Unterstützt wurde er von einer elfköpfigen Entourage aus Familienmitgliedern und Betreuern. Die Gruppe durfte ihm zwar zuschauen, aber nicht mit ihm sprechen. „Sonst hätten sie mir ja Tipps geben können“, erzählt Böckeler. Und in kritischen Situationen schauten seine Fans lieber weg, um nicht noch mehr Druck aufzubauen.

Am Mittwoch stand bei der zweiten Wettkampfrunde der Höhepunkt auf der Anforderungs-

liste: das Schokoladenschaustück. In fast fünf Stunden schuf Böckeler zum Thema „Street Art/Graffiti“ ein essbares Kunstwerk, das auch in einer Galerie für Aufsehen sorgen könnte. Vom Schreck über den kleinen Wackler, der ein Teil des Stücks gen Boden segeln ließ, erholte er sich schnell, so dass er am Ende zufrieden mit sich war. „Jetzt kommt die Belohnung dafür, dass ich so lange geackert habe“, freute er sich schon vor der Siegerehrung.

Dabei schielte er sogar ein bisschen aufs Treppchen. Zwar hatte er im Vorfeld einen Top-Ten-Platz als Ziel ausgegeben, aber der Wettkampf entfachte seinen Ehrgeiz vollends, denn er merkte: „Die Konkurrenz kocht auch nur mit Wasser.“ Am Ende lagen die besten Zehn ganz eng beieinander, für Böckeler sprang Platz Acht heraus. „Manchmal gibt es einfach dickere Fische, gegen die man nicht ankommt“, nahm es der Bühler sportlich. Die „World Skills“ hätten in anderen Ländern eine längere Tradition, so dass deren Delegationen in Sachen Know-how überlegen gewesen seien.

Und dem 22-Jährigen ist es gelungen, in der Familienhistorie ein neues Kapitel aufzuschlagen. Wie einst sein Vater Stefan und sein Bruder Christian hatte Fabian im vergangenen Jahr den Titel als Deutschlands bester Nachwuchskonditor geholt. Bei einer Weltmeisterschaft war bislang aber noch kein Familienmitglied dabei. „Von dieser beeindruckenden Erfahrung werde ich bestimmt noch lange zehren“, sagt er.



Ein filigranes und köstliches Kunstwerk: Fabian Böckeler mit seinem Schokoladenschaustück. Fotos: Sebastian Böckeler

Kulinarische Entdeckungstour

In Bühlertal findet am Sonntag erstmals eine Naturpark-Genussmesse statt

Kunsth Handwerk im Bürgerhaus

Bühl (red) – Hübsches zum Bestaunen und Kaufen gibt es heute und morgen, jeweils von 11 bis 18 Uhr, beim Kunsthandwerkermarkt im Bürgerhaus Neuer Markt. Einige Aussteller lassen sich bei der Fertigung ihrer Produkte über die Schulter schauen. So gibt es eine Vorführung an der Graviermaschine, und an einem Stand ist zu sehen, wie aus Zeitungen Körbe geflochten werden. Die Kunsthandwerker präsentieren Unikate bei Gold-, Silber- und Holzschmuck. Die Besucher können verschiedene Maltechniken und Porzellanmalerei bestaunen. Außerdem gibt es Filz- und Glasobjekte sowie Kleider für Groß und Klein, Taschen, Glückwunschkarten, Holz- und Keramikartikel für die Wohnung und den Garten. Der Eintritt ist frei.

An empfindlichster Stelle gebissen

Bühlertal (red) – Hunde und Postbedienstete gelten nicht unbedingt als engste Freunde. Ein Vertreter des Gewerbes kann dies nach einem Vorfall am Donnerstag gegen 14.45 Uhr in Bühlertal vermutlich bestätigen. Der Mann fuhr mit seinem Fahrzeug in den Hof eines Anwesens, stieg aus und wollte ein Paket zustellen. Der Hund des Hauses kam laut einer Pressemitteilung der Polizei daraufhin aus dem Gebäude gelaufen und biss den Mann an seiner empfindlichsten Stelle. Trotz Anwesenheit von Notarzt samt Rettungswagen lehnte der Paketzusteller eine weitere Behandlung in einem Krankenhaus ab. Die Beamten des Polizeipostens Bühlertal und der Polizeihundeführerstafel haben die Ermittlungen aufgenommen.

Bühlertal (red) – Zum ersten Mal ist die Gemeinde Bühlertal Gastgeberin einer Naturpark-Genussmesse: Am morgigen Sonntag sind Einheimische und Gäste eingeladen, die kulinarische Vielfalt des Schwarzwalds zu entdecken. Von 11 bis 18 Uhr dreht sich im Haus des Gastes alles um qualitativ hochwertige Lebensmittel aus der Region und kreatives Kochen.

An den Ständen regionaler Erzeuger dürfen die Besucher nach Herzenslust probieren und einkaufen, während die Naturpark-Wirte mit heimischen Produkten aus dem Schwarzwald für einen Gaumenschmaus sorgen wollen.

Im Mittelpunkt der Naturpark-Genussmessen stehen regionale Produkte. Was Landwirte und Erzeuger an

Schwarzwaldprodukten im Sortiment haben, verarbeiten die Naturpark-Wirte vor den Augen der Besucher zu Leckerbissen, die probiert werden können. Umrahmt wird die Entdeckungstour von einem Erzeugermarkt, Live-Musik auf der Bühne, einem Kinderprogramm sowie Talkrunden.

„Ich freue mich ganz besonders, dass Bühlertal als Naturpark-Portalgemeinde und Heimat der Naturpark-Geschäftsstelle erstmals eine Genussmesse ausrichtet. Erstklassige Schwarzwälder Produkte verdanken wir unseren Streuobstwiesen, unseren Weinbergen, unseren Tieren auf den Weiden und natürlich den vielen engagierten Landwirten, Winzern und Erzeugern der Region. Denn sie sind es, die die Landschaft offen halten – auch hier in Bühlertal und Umgebung“,

lädt Bürgermeister Hans-Peter Braun zu einem Besuch ein. Für Naturpark-Geschäftsführer Karl-Heinz Dunker haben sich die Genussmessen erfolgreich etabliert – so waren zum Auftakt im September mehr als 2000 Besucher in Ettlingen zu Gast. In Bühlertal hofft Dunker auf eine ähnlich positive Resonanz: „Das Ambiente im Haus des Gastes, das kulinarische Angebot, die zahlreichen Erzeuger und das Rahmenprogramm stimmen.“ Dunker freut sich auch auf Besuch aus dem „Parco dei Nebrodi“, dem Partner-Naturpark aus Sizilien. Die Gäste aus Süditalien werden Nüsse und sizilianische Spezialitäten im Gepäck dabei haben.

In Bühlertal kümmern sich Andreas Schäuble vom Hotel- und Restaurant Bergfriedel (Bühlertal), Christian Lauble

vom Gasthaus zur Eiche (Hausach) sowie Thomas Stolz und Martin Drescher vom Restaurant Wolpertinger (Baden-Baden) um das leibliche Wohl der Gäste. Auf der Speisekarte stehen unter anderem marinierte Wildschweinkeule, Schwarzwälder Büffelmozzarella und Kürbismaultaschle mit Bergkäse.

Auf der Bühne sorgen der Musikverein Bühlertal, die Trachtentanzgruppe, die Bühlertaler Musikerin Celine Weingartner und die Kappler Ratz-Fatz-Buben für Unterhaltung. Das Infozentrum Kaltenbronn und die Schwarzwald-Guides bieten im Kleinen Saal Mitmachangebote für Kinder an. Im Naturpark-Info-Shop können Kinder außerdem an einem Naturpark-Quiz teilnehmen und einen Pflanzwürfel gewinnen.