

POLIZEIREPORT

KORNWESTHEIM

Lokal zweimal
Ziel von Einbrechern

In Kornwestheim ist innerhalb von vier Tagen zweimal in dieselbe Gaststätte eingebrochen worden. Am Montag stiegen Einbrecher in eine Gaststätte in der Bahnhofstraße ein und brachen Spielautomaten auf, am Donnerstag kam es erneut zu einem Einbruch. Laut Polizei brachen die Täter zwischen 1.10 und 9 Uhr ein Fenster des Lokals auf und stiegen ein.

Anschließend brachen sie zwei Spielautomaten auf und stahlen mehrere Tausend Euro Bargeld, die sich in den Automaten befanden. Zwischen den beiden Taten könnte ein Zusammenhang bestehen, so die Polizei. Das Revier Kornwestheim nimmt unter Telefon (07154) 13 13-0 Zeugenhinweise entgegen. (red)

AFFALTERBACH

Audi-Geländewagen
gestohlen

Am frühen Mittwochmorgen zwischen 2 und 8 Uhr stahl ein Unbekannter einen Audi vom Typ SQ5 in blau in Wert von etwa 30 000 Euro. Das mit Keyless Go ausgestattete Auto stand in der Straße „Im Näheren Grund“ in Affalterbach vor einer Doppelgarage eines Wohnhauses. Zeugen, die verdächtige Beobachtungen gemacht haben, werden gebeten, sich mit dem Polizeirevier Marbach unter Telefon (07144) 900-0 oder E-Mail marbach-neckar.prev@polizei.bwl.de in Verbindung zu setzen. (red)

DITZINGEN

Unbekannte schlagen
Scheibe ein

Ein Schaden von etwa 2000 Euro entstand zwischen Dienstag, 18 Uhr, und Mittwoch, 18 Uhr in der Gröninger Straße in Ditzingen. Noch unbekannte Täter schlugen eine Fensterscheibe der Sporthalle ein und machten sich anschließend aus dem Staub. Jetzt werden Zeugen zu dem Vorfall gesucht. Ihre Hinweise nimmt das Polizeirevier Ditzingen unter der Telefonnummer (07156) 43 52-0 entgegen. (red)

LEBENSMITTEL

Voller Erfolg für neue Salami mit alten Obstsorten

Matthias Braun lässt einen Teil seiner Streuobst-Destillate seit Kurzem weiterverarbeiten. Idealer Partner dafür ist eine örtliche Metzgerei.

HEMMINGEN

VON JULIA SCHWEIZER

Wenn Matthias Braun über Streuobstbäume spricht, kommt er in Fahrt, mehr noch, wenn es um besonders alte Sorten geht, die ihn wie ein Virus infiziert hätten, sagt er. Seit Jahren engagiert er sich deshalb mit Eric Raasch in einem Projekt für deren Erhalt. Und lässt etwa Palmischbirnen oder Gewürzluiken zu Säften oder Schnäpsen verarbeiten. „Das ist flüssige Heimatgeschichte“ – und die gibt es nun auch in fester Form.

Denn Braun ist nicht nur in puncto Obst heimatverbunden, sondern legt darauf auch Wert, wenn es etwa um Fleisch und Wurst geht. Schon seit Jahren ist er Kunde bei der Hemminger Metzgerei Bäuerle-Schäufelin, kennt und schätzt unter anderem deren hausgemachte Salami mit Kirschwasser, schon bei der Eröffnung 1955 kombinierte man dort Wurst und Alkohol. Da lag es für Braun nahe, Walter Schäufelin und seinen Sohn Yannik für ein weiteres Produkt mit Streuobst zu gewinnen: Salami mit eigenen Destillaten verfeinert. Und das nicht nur mit einer Sorte. Seit einigen Wochen produzieren die Schäufelins bereits, nahezu jeden Monat werde gewechselt, aktuell reift eine Charge mit Bohnapfelbrand.

Verschiedene Inhaltsstoffe

Zwei lange, halbfertige Bauernsalamis hängen beim Pressetermin an einem Haken, daneben zwei Ringe. „Die müssen erst noch reifen“, erläutert Walter Schäufelin den Prozess, bei der Fleisch von Tieren aus der Umgebung verarbeitet wird, ein Drittel Rind, ein Drittel Schwein und ein Drittel Speck. Ergänzt um Salz und, klar, den besonderen Inhalt. Nicht übermäßig viel, „die Salami soll ja nicht alkohollastig sein“, so Braun, das erfordere auch Erfahrung und Gefühl, schließlich seien Destillate aus Äpfeln und Birnen unterschiedlich aromatisch. Mit dem „Strohäus-Duett“, einer Mischung aus Gewürzluike und Bohnapfel, für die ringförmige „Strohäusalami“ habe man zu Beginn ein bisschen spielen müssen, „aber die Schäufelins haben da ein gutes Händchen



Freuen sich über die Nachfrage: Matthias Braun sowie Walter und Yannik Schäufelin (v.li.). Foto: A. Essig

gehabt“. Etwa sieben Gramm Destillat kommen auf ein Kilogramm Wurstmasse. Während der Reifung verliert die Salami gut ein Viertel an Gewicht, der Alkohol baut sich durch die Fermentation ab, das Aroma entfaltet sich – auch wenn es nicht viel ist, die Metzger weisen die Kunden auf den Inhalt hin, gerade mit Blick auf möglicherweise trockene Alkoholiker. Drei Wochen dauert es, bis eine Salami fertig ist – und weitaus weniger, bis sie wieder weg ist.

„Wir kommen kaum noch nach“, erklären die beiden Metzger. Die neuen Salamis, zu denen es jeweils Infos zu den verwendeten Obstsorten gibt, kommen gut an. Wurden zu Beginn 30 Kilogramm produziert, waren es danach 40 Kilogramm. Oder, in anderen Zahlen: 90 Ringe Strohäusalami waren binnen einer Woche verkauft, die Bauernsalami in anderthalb. Aktuell wurde sogar 50 Kilogramm Fleischmasse verarbeitet, macht ungefähr 100 Ringe. „Das ist ein schönes Zeichen, dass die Kunden die Ware annehmen“, freut sich Walter Schäufelin, vor allem auch, weil das Geschäft angesichts der Konkurrenz von Supermärkten und eines sich ändernden Fleischkonsums für Metzger immer schwieriger werde. So mancher Urlaubsrückkehrer sei bereits ganz gespannt, wie die neu erhältliche Charge schmecke,

sagt Braun über Rückmeldungen zu der Hemminger Spezialität.

Die kommt dieser Tage erst in den Verkauf – die Verantwortlichen denken aber schon weiter. Etwa, welches Destillat mit welcher Sorte als nächstes verarbeitet werden kann. Oder welches erst noch hergestellt wird, Matthias Braun setzt da angesichts der bisher guten Entwicklung („das wird ein wundervolles Obstjahr in Hemmingen, wenn nichts dazwischen kommt“) große Hoffnungen in die alte Birne am Pfaffenkreuz, seinen Lieblingsbaum. „Davon ein Destillat herzustellen, das wäre Champions League“, sagt er. Und für die Weihnachtszeit sei ein „Bonbonle“ denkbar, eine Wurst mit einem Whisky der Hochschule Nürtingen-Geislingen, die er bei einem seiner vielen Termine und Reisen ebenfalls auf den Trichter mit der Verwertung und „neuen Wertschätzung“ heimischer Produkte brachte. Oder eine Kalbsleberwurst mit Gewürzluiken. Schließlich hätte die Metzgerei da schon einmal mit Zwetschgen oder Cranberrys experimentiert, warum dann nicht auch mit Streuobst, findet Braun – und hat mit Yannik Schäufelin, der den Familienbetrieb bald übernehmen soll, einen idealen Partner gefunden. Beziehungsweise einen „weiteren Zwischenwirt“ für das „Virus Streuobst“.

MELDUNGEN

REMSECK

Radweg: Stadt installiert
Absperrbügel

Im Nachgang zu dem LKZ-Bericht über die Radwegführung an der Stadtbahn-Haltestelle in Neckargröningen und die oft gefährlichen Situationen, die hier entstehen, kündigt die Stadtverwaltung Remseck weitere Verbesserungen an. In einer Pressemitteilung heißt es: „Neben den bereits angebrachten Bodenmarkierungen und den neuen Schildern rund um die Endhaltestelle und den Bereich ‚Neue Mitte Teil I‘ wird die Stadt auf Höhe der Pedelecstation an der Endhaltestelle und auf dem Neckardamm auf Höhe des Spielplatzes Wasenstraße demnächst sogenannte Absperrbügel installieren. Diese werden das Tempo der Radfahrer entsprechend reduzieren. Dadurch können die Bodenmarkierungen auch noch bewusster wahrgenommen werden.“ (red)

WIR GRATULIEREN

Samstag

ZUM GEBURTSTAG

- Asperg: Mehmet Cakirlar 70
- Freiberg: Ursula Lehmann 85
- Gerlingen: Helgo Mehrtens 90, Irini Abramidou 85, Peter Löw 75
- Hessigheim: Herbert Haug 75
- Kornwestheim: Wolfgang Espenhain 75
- Marbach: Karl Weßler 75, Norbert Frost 70, Barbara Metzger 70
- Walheim: Iris Leuze 75, Salvatore Incarbone 70

ZUR GOLDENEN HOCHZEIT

- Kornwestheim: Varvara und Anastasios Varenidis
- Löchgau: Maritta und Kurt Will

Sonntag

ZUM GEBURTSTAG

- Affalterbach: Norma Plücker 80
- Asperg: Maria Passeggio 90, Dimitar Stoilov 80, Mario Bellarosa 75, Ulrich Fiurowski 75, Ulrike Langbein 70
- Besigheim: Martin Saradeth 75
- Gerlingen: Elisabeth Weidle 90
- Kornwestheim: Irida Oswald 85, Hans-Martin Hartmann 75, Margot Baresel 75, Miladja Becarevic 75, Lubow Gibert 75
- Löchgau: Bernd Wieland 75
- Marbach: Christa Knorpp 85, Ingrid Lehrer 70
- Murr: Peter Messner 80
- Oberstenfeld: Marita Doll 75
- Pleidelsheim: Harald Herud 80
- Remseck: Renate Baumeister 75

Hier dürfen Bello & Co. im Freibad planschen

BIETIGHEIM-BISSINGEN/
LUDWIGSBURG

Die Saison im Bietigheimer Freibad endet an diesem Sonntag. Am 21. September dürfen Badegäste mit vier Pfoten dann in die Becken. In Ludwigsburg ist Hundebaden am 3. Oktober möglich.

Jede Pfote willkommen

Nach einem kühlen Frühjahr 2024 und einem späten Sommerstart mit durchwachsenem Wetter bilanzieren die Stadtwerke Bietigheim-Bissingen als Betreiber eine Saison mit unter-



Diesen beiden Vierbeinern macht die Erfrischung im Freibad sicherlich Spaß. Archivfoto: Holm Wolschendorf

durchschnittlichen Besucherzahlen.

Zum Saisonende dürfen Hunde im Bietigheimer Freibad am Samstag, 21. September, von 11 bis 17 Uhr im Wellenbecken baden gehen. Leinenträger kommen kostenlos ins Bad, eine Spende je Pfote ist willkommen, so die Stadtwerke.

Sie kommen nach eigener Aussage damit dem Wunsch vieler Hundebesitzer nach. Letztes Jahr badeten 1036 Pfoten und brachten eine stolze Spende für die Tafel zustande. Auch in diesem Jahr ist das Hundebaden mit einer Spendenaktion verbunden. Der Erlös geht an die Rettungshundestaffel des Malteser-Hilfswerks in Bietigheim-Bissingen. Sie ist am Hundebadetag mit einem Infostand vor Ort. Nach dem Tag wird das Freibad gereinigt und für die Winterruhe vorbereitet, heißt es in einer Pressemitteilung der Stadtwerke.

Angebot auch in Hoheneck

Die diesjährige Saison im Freibad Ludwigsburg-Hoheneck geht unterdessen deutlich länger als in den anderen Freibädern im Landkreis, und zwar bis zum 3. Oktober. Auch hier gibt es zum Abschluss ein Hundeschwimmen, und das zum zehnten Mal. Entsprechend gibt es an diesem Tag einige Jubiläumsaktionen. (red)

ANZEIGE

HURTIGRUTEN

DIE LEGENDÄRE POSTSCHIFFROUTE

Sie möchten Norwegen nicht nur besuchen, sondern mit allen Sinnen erleben? Kommen Sie an Bord von Hurtigruten und erleben Sie das Original auf der klassischen Postschiffroute.

Original

JETZT BUCHEN

Im Reisebüro, Tel. (040) 874 090 60
oder unter hurtigruten.de

NORWEGEN 2025

12 TAGE AB

1.990 €* p.P.

✈ INKL. FLUG

*Limitiertes Kontingent, Garantiekabine. | Hurtigruten Global Sales AS • Langkaia 1 • 0150 Oslo • Norwegen | © ERIKA TIREN / HURTIGRUTEN