

Albgemacht – aus der Region, für die Region

Premiere Eine neue Regionalmarke wirbt mit „g'scheiden“ Lebensmitteln aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Deren Produzenten verpflichten sich, nicht nur ökologisch zu wirtschaften, sondern auch einen Beitrag für die Artenvielfalt zu leisten. *Von Thomas Schorradt*

W ein, Wacholder, Wiedehopf – das ist der Dreiklang, mit dem die Regionalmarke „Albgemacht“ in den Regalen der Lebensmittelmärkte punkten will. Unter dem Dach des Biosphärengebiets Schwäbische Alb haben sich bislang gut ein Dutzend Landwirte, Betriebe und Händler zusammengetan, um ihre nachhaltig hergestellten Produkte an den Kunden zu bringen. Produkte, „die nicht nur schmecken, sondern auch einen aktiven Beitrag für die Erhaltung der Artenvielfalt auf Wiesen und Äckern im Biosphärengebiet Schwäbische Alb leisten“. So steht es in einer Pressemitteilung des Regierungspräsidiums Tübingen, unter dessen Dach das Biosphärengebiet Schwäbische Alb organisatorisch angesiedelt ist.

Der Albgemacht-Ansatz ruht auf sieben Säulen: regionale Herkunft, biologische Vielfalt, Tierwohl, natürliche Verarbeitung, frei von Gentechnik, Transparenz und Fairness. „Diese Säulen sind für unsere Albgemacht-Mitglieder nicht nur ein werbewirksames Etikett, sondern eine Verpflichtung. Wir lassen die Kriterien einmal pro Jahr von externen Büros kontrollieren“, sagt Achim Nagel, der Leiter des Biosphärengebiets.

Die Latte für die bisher sieben zu den Gründungsmitgliedern zählenden Produzenten liegt hoch. „Es reicht nicht aus, wenn ein Landwirt beispielsweise seinen Acker konventionell bewirtschaftet und sein Öko-Konto mit zwei Streuobstwiesen ausgleicht, die ganz woanders sind. Die Artenvielfalt muss auf jedem einzelnen Produktionsstandort gewährleistet sein“, erklärt Rainer Striebel, der in der Biosphären-Geschäftsstelle für Landnutzung und Regionalvermarktung zuständig ist.

Zu den Gründungsmitgliedern von Albgemacht zählen neben fünf Betrieben aus dem Landkreis Reutlingen auch die Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck und Andreas Huber von der Edelbrennerei Huber aus Beuren. Während Huber einen naturtrüben Bio-Apfelsaft von den Beuren Streuobstwiesen in den Albgemacht-Warenkorb legt, tragen die Wengerter am Albrauf mit einer ökologisch produzierten Cuvée Jura zur Artenvielfalt im Weinberg bei. Der gibt sich keine Mühe, seine schwäbische Herkunft zu verleugnen. „G'scheide Cuvée“, so steht es auf dem Flaschenetikett.

G'scheid, im schwäbischen Wörterbuch mit tüchtig, kräftig, ordentlich, schlau und weise übersetzt, ist nicht nur der Neuffener Wein. G'scheid ist auch die Milch der Hofmolkerei Schmid aus Münsingen-Bremelau, das Dinkelmehl der Lichtensteinmühle in Lichtenstein-Honau, die Lammsalami der Schäferei von Mackensen in Gomadingen und die Maultasche der Metzgerei Zeeb in Lichtenstein-Honau. G'scheid ist die volksharmonische Klammer, die Milch, Dinkelmehl, Lammsalami und Maultaschen zusammenhält. Die Botschaft der g'scheiden Sieben von der Alb ist klar: Wer sol-



Die Silhouette der Schwäbischen Alb ziert den Markenauftritt von Albgemacht im Dettinger Lebensmittelmarkt.

Foto: Horst Rudel

chermaßen g'scheid einkauft, der schützt nicht nur die Streuobstwiesen und Wacholderheiden des Biosphärengebiets, sondern sorgt auch für mehr blühende Wiesen und artenreiche Äcker. Gutes aus der Region, so lautet das Motto, ist gut für die Region.

Am Beispiel der Weingärtnergenossenschaft heißt das: Wer die Neuffener Cuvée in den Einkaufswagen legt, gönnt nicht nur sich selbst einen guten Tropfen, sondern ebnet auch der Zauneidechse und dem Wiedehopf den Weg in den Weinberg. Noch ist der scheue Vogel nur auf dem Etikett der Rotweinflasche präsent, doch in Neuffen und in Beuren ist man auf seine Rückkehr vorbereitet. Die zwischen den Rebenreihen angebrachte Nistkästen warten nur darauf, dass der scheue Vogel sie annimmt. Eine Etage tiefer haben die Neuffener Wengerter Steinriegel angelegt, um den Zauneidechsen einen Lebensraum zu bieten.

Vermarktet werden die Albgemacht-Produkte bisher ausschließlich über Rewe-Märkte. „Rewe hat kein Exklusivrecht, das hat sich so ergeben. Wir sind offen für weitere Händler, wie auch für weitere Produzenten“, sagt Nagel. Nachdem es die Albgemacht-Produktpalette vorwiegend im ländlichen Raum zu kaufen gibt – der weiteste Vorposten in Richtung Stuttgart ist bisher der Rewe-Markt in Dettingen/Teck – will sich die Marke nun nach und nach auch in die Ballungsräume nach Stuttgart, Ulm und Tübingen hinein orientieren. „Das muss jedoch organisch wachsen, damit die Erzeuger die Nachfrage auch abdecken können“, sagt Nagel.

Nachgefragt

„Der Prozess wird Jahre dauern“

Für die Geschäftsführerin der Neuffener Weingärtner, **Christine Anhut**, ist der Albgemacht-Wein nur der erste Schritt auf dem Weg zum ökologischen Weinberg.

Christine Anhut ist die Geschäftsführerin der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck. Sie sieht den Albgemacht-Cuvée aus ihrem Haus als den ersten Schritt auf dem Weg zu mehr Ökologie im Weinberg.



Warum eine Weißwein-Cuvée und keinen Silvaner? Der gilt doch als der traditionelle Tälwein.

Für den ökologischen Anbau braucht es widerstandsfähige Trauben. Da ist man mit einer Cuvée, die aus verschiedenen Traubensorten besteht, eher

auf der sicheren Seite.

Frau Anhut, ist denn der scheue Wiedehopf ihren ökologisch-ökologischen Lockrufen schon gefolgt?

Noch nicht. Aber wir sind auf seine Rückkehr gut vorbereitet und haben eine ganze Reihe von Nistmöglichkeiten geschaffen.

Und die nicht minder scheuen Weintrinker? Die ersten Rückmeldungen unserer Kundenschaft sind positiv. Wir haben zum Start 2000 Flaschen abgefüllt, mehr war in der Kürze der Zeit nicht möglich. Aber wir haben vor, im kommenden Jahr das Sortiment weiter auszubauen. Dann wird es neben der Rotwein- auch eine Weißwein-Cuvée geben.

Ihre hundert Mitglieder bewirtschaften rund 28 Hektar Fläche am Albrauf. Die Weinberge reichen von Kappishäusern bis Weilheim. Wie groß ist die Fläche, auf der bisher schon der g'scheide Albgemacht-Wein angebaut wird?

Knapp zehn Prozent. Wir haben uns mit den begleitenden Maßnahmen, wie den Nistkästen und dem Ausbau der Steinriegel als Lebensraum für die Zauneidechsen, bisher auf Beuren und Neuffen beschränkt. Ökologisch gewirtschaftet wird zum Teil aber auch schon in den anderen Weinbergen. Das ist ein Prozess, der Jahre dauert.

Die Fragen stellte Thomas Schorradt.

Neue Wache entspannt die Lage beim Rettungsdienst

Notfälle Das Rote Kreuz (DRK) in Nürtingen hat nun mehr Platz für seine Fahrzeuge und sein Personal. *Von Wolfgang Berger*

Die alte Rettungswache in Nürtingen ist aus allen Nähten geplatzt. Deshalb hat der DRK Rettungsdienst Esslingen-Nürtingen an seinem bestehenden Standort in der Laiblinstegstraße für 2,3 Millionen Euro eine neue Wache gebaut. Der inzwischen in Betrieb genommene Neubau entspannt die Lage beim Roten Kreuz für die Notfallrettung und den Krankentransport spürbar. Zudem erfüllt das Gebäude alle Anforderungen an eine Ausbildungsstätte für Notfallsanitäter.

„Wir sind sicher, dass wir für die Zukunft gut aufgestellt sind.“

Michael Wucherer, Rettungsdienstleiter

Außerdem musste mit den Fahrzeugen in der Garage wegen der Enge immer wieder manövriert werden. Das ist nun vorbei. Jetzt gibt es sogar einen extra Ausbildungsraum für die derzeit neun Azubis. Und dank einer Teilunterkellerung und einem Aufzug konnte in der neuen Nürtinger Wache das Zentrallager für den Rettungsdienst im Landkreis Esslingen eingerichtet werden.

Wegen des größeren Platzangebots verfügt das DRK in Nürtingen nun auch über mehr Fahrzeuge, darunter auch Sonderfahrzeuge wie einen sogenannten Adipositas-Rettungswagen, der im gesamten Landkreis zum Einsatz kommt. Dieses

Fahrzeug ist für Patienten mit einem Körpergewicht von bis zu 400 Kilogramm ausgelegt. Neu ist auch ein Alarmsystem mit Bildschirm, das die Teams darüber informiert, welche Fahrzeuge zu einem Einsatz kommen und der eine Anfahrsbeschreibung liefert. „Wir sind sicher, dass wir für die Zukunft gut aufgestellt sind“, sagt Michael Wucherer – zumal in Nürtingen eine Entwicklungsfläche für einen zusätzlichen Notarztstandort eingeplant worden ist.



In der neuen Wache gibt es auch einen Ausbildungsraum für Notfallsanitäter. Foto: Ines Rudel

Weihnachtsbeleuchtung

Keine Lichter für die Ortsdurchfahrt

Am Donnerstag, 29. November, wird der Wernauer Weihnachtsmarkt eröffnet. Dann funkeln viele kleine Lichter über den Ständen rund um den Stadtplatz. Der Ausbau der Weihnachtsbeleuchtung entlang der Kirchheimer Straße bleibt allerdings ein Traum. Denn der Gemeinderat hat den Antrag nun aus Kostengründen abgelehnt.

Bereits 2006 war die Weihnachtsbeleuchtung in Wernau reduziert worden, um Energie zu sparen. Der Lichterglanz in der Vorweihnachtszeit konzentrierte sich daraufhin auf den Stadtplatz. Zwei Jahre später wurde er um einen Weihnachtsbaum am Alten Rathaus und einen Baum am Mädelsbrunnen ergänzt. Die Freie Wählervereinigung hat bei den Haushaltsplanberatungen für das Jahr 2018 den Antrag gestellt, die Weihnachtsbeleuchtung in Wernau zu erweitern und die Ortsdurchfahrt mit Lichtern zu schmücken. Die Verwaltung hat daraufhin verschiedene Hersteller gefragt und ein Konzept erarbeitet. Rund 31 000 Euro hätte die Anschaffung von 30 Leuchten mit Zubehör und Erstmontage gekostet. Doch einigen Stadträten war das zu teuer. Der Antrag wurde mit großer Mehrheit abgelehnt. va

Auto bei Unfall stark beschädigt

Verletzter klettert durch Schiebedach

Ein 18-jähriger Autofahrer ist am frühen Sonntagmorgen bei einem Unfall in der Nähe von Lenningen schwer verletzt worden. Wie die Polizei berichtet, war der Mercedes-Fahrer gegen 1.40 Uhr auf Höhe des Naturschutzzentrums Schopflocher Alb in einer Kurve aufgrund nicht angepasster Geschwindigkeit mit seinem Wagen von der Landesstraße abgekommen. Der Mercedes blieb schließlich etwa zehn Meter neben der Straße am Hang zwischen mehreren Bäumen stehen. Weil sich wegen der Bäume die Türen des Autos nicht öffnen ließen, kletterte der schwer verletzte 18-Jährige durch das Schiebedach ins Freie.

Der junge Mann wurde vom Rettungsdienst in eine Klinik gebracht und dort stationär aufgenommen. Zur Bergung des Mercedes' musste die Feuerwehr mehrere Bäume fällen. Im Anschluss wurde das Auto von einem Abschleppwagen geborgen. An dem 17 Jahre alten Mercedes entstand ein wirtschaftlicher Totalschaden. va

Was Wann Wo

HILFE IM NOTFALL

POLIZEI	110
FEUERWEHR	112
RETTUNGSDIENST	112
NOTRUF-FAX	112
KRANKENTRANSPORT	19 222
ÄRZTLICHE BEREITSCHAFT	116 117

APOTHEKEN

Apotheken-Notdienstfinder: Tel. 0800 00 22 8 33, Handy 22 8 33 (69 ct/Min.) oder www.aponet.de.
Esslingen, Ostfildern: Aichwald Schanbach, Aichwald, Seestr. 16, Tel. 0711/36 43 44 u. Scharnhäuser Park Mache, Ostfildern, Bonhoefferstr. 1, Tel. 0711/3 42 88 88.
Kirchheim/Teck, Lenninger Tal, Nürtingen und Umgebung, Plochingen, Wendlingen: Mörike, Nürtingen, Kirchheimer Str. 7, Tel. 0 70 22/314 12 u. Ludwigs, Reichenbach/Fils, Hauptstr. 8, Tel. 0 71 53/5 15 28.
Leinfelden-Echterdingen, Filderstadt: Mörike, Plattenhardt, Uhlbergstr. 37, Tel. 0711/77 11 32.
Bad Cannstatt, Neckarvorort: Bahnhof, Fellbach, Bahnhofstr. 125, Tel. 58 77 21.
Degerloch, Kennat und Filderbezirke: Fortuna, Degerloch, Löffelstr. 3, Tel. 76 66 32. Dienstbereit von 8.30 bis 8.30 Uhr.

VERANSTALTUNGEN

POP & JAZZ

Esslingen: Jugendhaus Komma, Maille 5-9: Buzz Kull + Sölveig Matthildur & DJ Daun, Elektro-Pop, 20 Uhr.
Kirchheim unter Teck: Club Bastion, Max-Eyth-Straße 57/2: Joe Filisko & Eric Noden, traditional Blues, 20.30 Uhr.

KULTUR ET CETERA

Leinfelden-Echterdingen: Buchhandlung Ebert, Echterdingen, Hauptstraße 60-62: Tod im Europaviertel, Autorenlesung mit Justin Larutan, 19.30 Uhr.

KINDERSPASS

Filderstadt: Filharmonie, Bernhausen, Tübinger Straße 40: Der Froschkönig, Märchen der Brüder Grimm (6-10 J.) theater 3 hasen oben, 16 Uhr.
Ostfildern: Kinderaktivwerkstatt, Ricarda-Huch-Straße 101: Verwandle dich, offenes Kreativ- & Spielangebot (6-12 J.); Fotos der Teilnehmer werden vergrößert, 14.30 bis 18 Uhr.
Stadtbücherei Scharnhäuser Park, Gerhard-Koch-Straße 1: Französisch-deutsche Vorlesestunde: Die kleine Raupe Nimmersatt, keine Sprachkenntnisse erforderlich (ab 4 J.), 15 Uhr.

FESTE UND MÄRKTE

Esslingen: Innenstadt: Esslinger Mittelalter- und Weihnachtsmarkt, 16 bis 20.30 Uhr. (Weitere Hinweise auf unseren anderen Veranstaltungsseiten)