

Dosenöffner gesucht

Lissi und Lilli sind traurig. Bislang wollte sie kein Mensch bei sich aufnehmen. Dabei sind die beiden Damen mit ihrem schwarzen Fell und ihren grünen Augen echte Schönheiten. Wie es sich für Katzen ziemt, sind sie neugierig, und sie freuen sich über Streicheleinheiten. Außerdem sind die beiden echte Plaudertaschen, die sich gerne mit ihren Menschen unterhalten. Nachgerade ideale Hausgenossen also. Umso mehr wundern sich die ehrenamtlichen Helfer des Freundeskreises Katze und Mensch, warum sich noch kein Zweibeiner für Lissi und Lilli erwärmen konnte.

Momentan leben die beiden Katzendamen auf der Uracher Alb in einer Pflegestelle des Freundeskreises. Weil beide sehr aneinander hängen, würde sie der Freundeskreis gerne gemeinsam vermitteln. Lissi ist etwa ein bis zwei Jahre alt, ihr Töchterchen Lilli ungefähr neun Monate. Gefunden wurden die beiden Samtpfoten in einer großen Garage, in der sie ganz auf sich allein gestellt versuchten zu überleben. Weil sich kein Mensch fand, der sich der Tiere annahm, mairte vor allem Katzenmutter Lissi mehr und mehr ab. Inzwischen steht sie aber wieder ordentlich im Futter, Lilli dagegen wird als schlanke Schönheit beschrieben.

Ursprünglich gehörte noch Katerchen Mohrle zur Katzenfamilie. Er fand allerdings bereits im vergangenen Herbst ein neues Zuhause, in dem er sich zwischenzeitlich bestens eingelebt hat. Weil Lissi und Lilli in ihrem Katzenleben schon einige schlimme Zeiten durchstehen mussten, sind sie gegenüber Fremden zunächst etwas schüchtern und schreckhaft. Aus diesem Grund wäre ein Haus, in dem auch kleine Kinder leben, ein eher ungeeignetes Domizil für die beiden. Mit Artgenossen vertragen sich Lissi und Lilli jedoch bestens.

Vermutlich hatte Katzenmutter Lissi in der Vergangenheit wenig Kontakt zu Menschen. Dank der liebevollen und zeitintensiven Betreuung in ihrer Pflegestelle fasste sie nun aber Vertrauen zu den zweibeinigen Dosenöffnern, ebenso wie ihr Töchterchen. Inzwischen, sagen die Katzenfreunde, haben sich die beiden zu liebenswerten Stubenpanthern entwickelt.

Wer Lissi und Lilli ein neues Zuhause mit Freilauf bieten möchte, kann sich melden unter ☎ (0 71 25) 36 02 sowie unter ☎ (0 71 23) 1 45 69, auch ein Kontakt per E-Mail ist möglich: irmgard.throner@freenet.de.

REGINE LOTTERER



Lissi und Lilli sind Mutter und Tochter. Die Katzen leben momentan in einer Pflegestelle, würden aber gerne dauerhaft bei netten Menschen einziehen. Foto: Privat

Im Dienste der Bürger

Stiftung besteht seit zehn Jahren – Jubiläumskonzert am 3. Mai

Schulen, junge Künstler und Vereine, sie alle haben schon von der Bürgerstiftung Bad Urach profitiert. Vor zehn Jahren wurde sie gegründet, seither hat sie 31 100 Euro für Projekte ausgeschüttet.

REGINE LOTTERER

Bad Urach. Für die Idee, eine Bürgerstiftung aus der Taufe zu heben, ließen sich die Uracher vor zehn Jahren schnell begeistern. Das notwendige Stiftungskapital in Höhe von 50 500 Euro kam rasch zusammen, erinnert sich Eckart Schweizer, „in der Stadt gab es damals eine gewisse Euphorie.“ Schweizer selbst engagierte sich von Anfang für die Stiftung, aktuell hat er das Amt des zweiten Vorsitzenden des Stiftungsvorstands inne. Angestoßen hat das Projekt der ehemalige Bürgermeister Markus Ewald, wie sich Schweizer erinnert.

Dass viele Bad Uracher ihr Portemonnaie bereitwillig öffneten, mag auch an der Überzeugungskraft jener Damen und Herren gelegen haben, die sich im Vorstand, im Stiftungsrat oder als Geschäftsführer für die Ziele der Stiftung eingesetzt haben oder noch einsetzen. Bernd Wacker, der heutige Erste Vorsitzende des Stiftungsvorstands, stieß 2011 dazu. Als ihn sein Amtsvorgänger Helmut Steimle fragte, ob er sich vorstellen könne, den Posten zu übernehmen, fühlte sich Wacker hoch geehrt, wie er sagt. Der Stiftung stand er freilich schon immer nahe, unter anderem als Zustifter. In Zeiten der Niedrigzinspolitik sind solche Kapitalerhöhungen indessen wenig attraktiv, wie Wacker und Schweizer betonen. Weshalb sie derzeit lieber um Spenden bitten, die die Stiftung direkt für den guten Zweck auszahlen kann.

Für ihre Aufgaben wirbt die Bürgerstiftung zudem mit verschiedenen Aktionen: Im Jubiläumsjahr gastiert am Dienstag, 3. Mai, ab 19.30 Uhr das Heeresmusikkorps Ulm in der Bad Uracher Festhalle, am Mittwoch, 6. Juli, steht ein kulinarisch-musikalischer Abend in der Künkele-Mühle auf dem Programm.

Mit solchen Angeboten, sagen Wacker und Schweizer, werde ganz im Sinne des Stiftungszwecks agiert, der nicht zuletzt verlan-



Eckart Schweizer (links) und Bernd Wacker gehören dem Stiftungsvorstand an. Seit 2008 schüttet die Stiftung ein Mal pro Jahr Geld für verschiedene Projekte in Bad Urach aus. Das Stiftungskapital beträgt aktuell 81 500 Euro. Foto: Thomas Kiehl

das kulturelle und soziale Leben in der Stadt zu fördern. Geld darf die Bad Uracher Stiftung im Übrigen nur für Projekte innerhalb der eigenen Kommune ausgeben.

Interessenten, die Geld benötigen, um ihre Ideen umzusetzen,

Die niedrigen Zinsen bereiten auch der Stiftung Probleme

können sich für dieses Jahr noch bis Ende April bewerben. Anschließend werden die Anträge gesichtet, die endgültige Entscheidung fällt dann per Mehrheitsbeschluss.

Zwischen fünf und acht Anfragen erreichen die Stiftung pro Jahr, wobei die Kurstädter schon Post aus allen Winkeln der Erde erhielten, wie Bernd Wacker erzählt. Aus Indien beispielsweise flatterte den Bad Urachern eine aufwendig gestaltete Projektbeschreibung für den Bau einer Gemeindehalle auf den Tisch, nebst Kopien amtlicher Urkunden. „Wenn es sich um einen Betrugsver-

such gehandelt hat“, erklärt Wacker, „war er sehr professionell gemacht.“

Regelmäßig, sagt Eckart Schweizer, diskutieren die Stiftungs-Verantwortlichen, ob sie ihrer seitherigen Linie treu bleiben und mehreren Antragsstellern mit oftmals eher kleineren Beträgen unter die Arme greifen oder ob sie lieber einen ordentlichen Batzen für ein Vorhaben bereitstellen. Bislang habe es sich freilich bewährt, das Geld, das die Stiftung pro Jahr ausgeben kann (seither zwischen 3000 und 6000 Euro), breit zu streuen. Zumal für manche Initiativen schon zwei- oder dreihundert Euro genügen, um ihr Vorhaben erfolgreich umzusetzen. Die portugiesische Folkloregruppe beispielsweise erhielt 250 Euro für Trachten und Instrumente. 200 Euro gab es im vergangenen Jahr für ein Musikprojekt an der Barbara-Gonzaga-Gemeinschaftsschule. Über eine Zuwendung konnte sich auch schon der Arbeitskreis Stadtgeschichte freuen. Für seine beiden Bücher „Urach in der NS-Zeit“ sowie „Urach in den Jahren 1945 bis

1960“ gab es einen Zuschuss aus dem Topf der Bürgerstiftung. Der Lehr- und Schaugarten am Unteren Galgenberg durfte dank einer Finanzspritze ebenfalls wachsen und gedeihen. Auch der Stadtjugendring erhielt für die Digitalisierung der Kinosäle im Forum 22 schon zwei Mal eine Zuwendung.

Der Dank der Bedachten, sagen Wacker und Schweizer, ist der Stiftung gewiss. Zur Übergabe der Förderbescheide werden die jeweiligen Gruppen eingeladen, nicht zuletzt, um ihre Projekte vor großem Publikum vorzustellen. Für die Akteure sei dies auch eine gute Gelegenheit, sich untereinander kennen zu lernen. Gleichzeitig signalisiere die Zusammenkunft, dass die Arbeit der Ehrenamtlichen Wertschätzung erfahre, was wiederum dem Stiftungszweck, das Gemeinwesen zu stärken, entspreche. Wie vorbildlich die Bad Uracher ihren Stiftungszweck erfüllen, bescheinigt ihnen sogar der Bundesverband Deutscher Stiftungen. Der verlieh den Kurstädtern inzwischen schon zum zweiten Mal ein entsprechendes Gütesiegel.

Zwischen Rinderkeule und Spickbraten

Svenja Haas macht bei der Metzgerei Rieck ihre Ausbildung zur Fleischerin im Bereich der Produktion

Schlachten, zerteilen, Wurst und Schinken herstellen: Der Beruf des Fleischers in der Produktion ist mitunter ein Knochenjob. Einer, der auch Frauen Spaß macht, wie die 19-jährige Svenja Haas erzählt.

ANNE LEIPOLD

Böhringen. Es ist nicht wenig, was Svenja Haas in der Produktion einer Metzgerei beherrschen muss. Ihre Prüfung zum Ende des dritten Lehrjahres steht kurz bevor und die Lernliste ist lang: angefangen bei Fragen zur Herstellung, Rezepturenpflege, zum Lagern und Köhlen, über die tierschonende Schlachtung, das Zerlegen einer Rinderkeule, den sauberen Zuschnitt und genaues Portionieren beispielsweise von Steaks, bis hin zum Herstellen eines Spickbratens und das Wissen um die Verwendung der Teilstücke des geschlachteten Tieres. „Ich habe erst einmal durch Zusehen gelernt“, erzählt Svenja Haas. Ihr erstes Stück, das sie zerteilte, war vom Schwein, „da sind die Stücke kleiner und somit wird das Zuschneiden einfacher“, erklärt Jochen Rieck, Ausbilder, Inhaber und Chef der Metzgerei Rieck in Böhringen. „Von der Theorie geht es schnell in die Praxis, es nützt nichts, ewig zuzuschauen.“

„In die Arbeit bin ich relativ gut reingekommen“, sagt Svenja Haas. Angefangen hat alles mit einem Praktikum bei der Metzgerei Rieck. Ihr Vater betreibt bereits eine Metzgerei, der Berufswunsch lag für sie nahe. „Sie hat großes Interesse am Handwerk gezeigt, konnte von Anfang an gut zuhören und das Gesagte umsetzen“, lobt Rieck. Die



Vom Schlachten bis zur Wurstherstellung: Svenja Haas weiß an jeder Station in der Produktionsstätte der Metzgerei von Inhaber und Chef Jochen Rieck, was zu tun ist. Foto: Thomas Kiehl

Ausbildungsstelle hatte sie also in der Tasche. „Es hat mir hier gleich gut gefallen, es passt mit den Kollegen, und es ist nicht weit weg“, sagt die Hengenerin.

Seit drei Jahren macht Svenja Haas ihre Ausbildung zur Fleischerin im Bereich der Produktion. Zu Beginn hat sie noch in der Albstadtstraße gearbeitet. Inzwischen wurde die Produktion ins Industriegebiet „Unter Lau“ ausgelagert, denn die Räume waren mit der Zeit zu klein und zu eng geworden. Im neuen Gebäude, das im vergangenen Jahr ein-

geweiht und zuletzt von Landrat Thomas Reumann bei seinem Besuch in Römerstein begutachtet wurde, kann die eigene Schlachtung weiterbetrieben werden. „Wir kaufen bei regionalen Bauern aus nächster Umgebung ein“, sagt Rieck. „Wir wissen, was die Bauern füttern, wie die Tiere gehalten werden und es sind kurze Transportwege.“ Die Produktionsfläche hat sich von 180 auf knapp 600 Quadratmeter vergrößert. Der Plan dazu wurde mit dem Veterinäramt erstellt, sagt Rieck.

Das neue Gebäude ermöglicht es, die einzelnen Verarbeitungsstationen voneinander zu trennen, zudem sind nun Aufzüge für Hebevorrichtungen im Einsatz, Rollwagen können genutzt werden, was die tägliche Arbeit insgesamt erleichtert. An jeder der Stationen in der Produktionsstätte weiß Svenja Haas, was zu tun ist. Sie füllt gerne Wurstbrat ab, auch die Wurstherstellung und das Brühen macht sie gerne. Zu ihren Aufgaben gehört außerdem das portionsgenaue Abfüllen, sie ist für Kochzeiten verantwortlich,

ebenso für die Auskühlzeiten. „Mit der Zeit lernt man auch die Rezepte der mehr als hundert Wurstsorten auswendig“, sagt sie. Bei allem was sie tut, sind hygienisches Arbeiten und Konzentration sehr wichtig. Den ganzen Tag vor dem Computer zu sitzen, wäre für sie nichts. Und: „Man gewöhnt sich an die schwere Arbeit.“ Als Frau hat sie in dem noch immer männerdominierten Beruf keine Probleme. In ihrem Ausbildungsjahr ist auch eine zweite junge Frau. Zudem wechseln die Aufgaben. „Mal bin ich beim Schlachten, mal beim Zerlegen“, sagt sie. Einmal in der Woche ist sie

Konzentriertes und hygienisches Arbeiten ist wichtig

in Tübingen in der Berufsschule, einmal im Monat hat sie jeweils einen Zusatz- und einen Praxistag. Wenn sie die Prüfungen bestanden hat, wird sie zunächst in der Metzgerei Rieck als Gesellin arbeiten.

In den Gesellenjahren kann sie sich auch für den Verkauf weiterbilden lassen, wie Rieck erklärt. Inzwischen kann sie sich auch vorstellen, im Verkauf zu arbeiten. „Ich bin nicht mehr so schüchtern“, sagt sie. Ein Studium wäre ebenso möglich, an dessen Ende der Lebensmittelingenieur steht. Den Meister in ihrem Handwerk zu machen, hat sie sich in jedem Fall zum Ziel gesetzt. Er ist die Grundvoraussetzung, um sich später selbstständig machen zu können. Ihr ist es im Beruf vor allem wichtig, „dass die Wurstwaren stimmen und die Kunden zufrieden sind.“ Und: „Ich bin hier glücklich, es macht mir Spaß, das ist das Wichtigste.“

NOTIZEN

Kneippverein

Bad Urach. Am Dienstag, 12. April, 13.30 Uhr, trifft man sich an der Festhalle. Es geht mit eigenen Autos nach Gönningen zur Tulpenblüte. Einkehr ist in Gönningen. Gäste sind willkommen.

Anzeige

Worner
Elektroanlagen GmbH
Burgstraße 72
72574 Bad Urach
Telefon (07125) 1 44 40
BOSCH-Großgeräte
Einbau- + Standgeräte

Internationales Frauencafé

Bad Urach. Beim Internationales Frauencafé im Forum 22 am 13. April, 9.30 bis 11.30 Uhr, gibt es ein türkisch-iranisches Frühstück.

Verschönerungsverein

Bad Urach. Heute ist im Hotel „Vier Jahreszeiten/Frank“ die Jahreshauptversammlung des Verschönerungsvereins. Beginn ist um 19.30 Uhr.

Offener Abend für Frauen

Bad Urach. Am Dienstag, 12. April, um 19.30 Uhr ist im Dietrich-Bonhoeffer-Haus wieder der offene Abend für Frauen.

Jahrgang 1936/37

Bad Urach. Zum Spaziergang trifft sich der Jahrgang am Dienstag, 12. April, 14 Uhr, an der Turnhalle, Neufferstraße. Man wandert um den Weinberg, ab 15.30 Uhr ist dann eine Einkehr in der Sportgaststätte Kappishäusern.