

Sporthalle bleibt tabu

Tulla reagiert

Rastatt (ema) – Das Tullagymnasium wird in seiner Sporthalle keine kulturellen Veranstaltungen mehr ausrichten. Diese Konsequenz zieht Direktor Peter Blessing, nachdem die Großveranstaltung „Explosion 2.0 – Sports meets Music“ am vergangenen Freitag um ein Haar ausgefallen wäre. Blessing zufolge hatten die Organisatoren monatelang das Event zugunsten von Jugendhospizdiensten vorbereitet – einschließlich einer Anmeldung der Veranstaltung im Rathaus. Vor zwei Wochen dann die überraschende Nachricht der Stadtverwaltung: Die Veranstaltung dürfe in der Sporthalle aus Sicherheitsgründen nicht stattfinden. In der Sporthalle mit der Empore dürften sich maximal 200 Menschen aufhalten – einschließlich der Akteure; die Schule rechnete indes mit bis zu 400 Gästen – mit allein rund 100 Kindern auf der Bühne. Kurzfristig musste die Schule einen Ausweichstandort finden – just in der Hochphase der Faschachtszeit. Laut Blessing habe man dank Schulamtsleiter Joachim Vogt und des Rautentaler Ortsvorstehers Bertold Förty auf die Oberwaldhalle ausweichen können, wo die Schule ein fulminantes Programm ab lieferte.

Die schuleigene Aula kam diesmal nicht in Frage, da auch große Turngeräte bei der Veranstaltung aufgebaut werden mussten. Vor rund fünf Jahren hatte das Tulla schon mal eine ähnliche Veranstaltung in der Sporthalle ausgerichtet, ohne dass Probleme aufgetreten waren.

Schafstall aus Rache abgefackelt

Bewährungsstrafe für Brandstifter

Rastatt/Durmshheim (mo) – Wegen eines Verbrechens der Brandstiftung sowie wegen versuchter Brandstiftung, Sachbeschädigung und Urkundenfälschung hat das Rastatter Schöffengericht einen 23-Jährigen aus Rastatt zu einer Freiheitsstrafe von anderthalb Jahren verurteilt. Das Urteil, das auf drei Jahre zur Bewährung ausgesetzt werden konnte, entsprach den Plädoyers sowohl des Staatsanwaltes als auch des Verteidigers.

Der Angeklagte war zu einem umfassenden Geständnis bereit und ersparte die Vernehmung aller sieben geladenen Zeugen. Das alles „tut mir ganz arg leid“. Mit einer „Wut im Bauch“, weil ihm zustehendes Geld für geleistete Arbeiten vorenthalten worden sei, habe er sich in einer „Kurzschlussreaktion“ zu den Straftaten hinreißen lassen. Im September vergangenen Jahres wurde zunächst Stroh angezündet und ein ehemaliger Schafstall in Durmshheim abgefackelt, der dem angeblich säumigen „Arbeitgeber“ gehörte. Der ursprünglich genannte Schaden von 12 000 Euro wurde in der Verhandlung jedoch deutlich nach unten korrigiert.

Der Racheakt sollte noch an einer weiteren Scheune vollzogen werden. Ein dort abgestellter Anhänger wurde mit Stroh beladen und ebenfalls Feuer gelegt. Rechtzeitiges Eingreifen der Feuerwehr konnte jedoch verhindern, dass die Feld-

Von Sebastian Linkenheil

Malsch – Wenn im beschaulichen Völkersbach Dutzende Fahrzeuge mit fremden Kennzeichen einfallen, dann kann das an der frischen Schwarzwaldluft und der idyllischen Landschaft liegen. Wahrscheinlicher ist aber, dass der „Stern“ oder ein anderes Magazin mal wieder über die Metzgerei vor Ort berichtet hat, was Kundschaft von weiter her anzieht. Im Laden von Bernd Glasstetter kaufen nicht nur Oma Erna und Tante Frieda aus dem Dorf (die natürlich auch), er beliefert viele Spitzengastronomen aus der ganzen Republik. Darunter allein 16 Sterneköche.

Einer von ihnen, Christian Scharrer, leitete bis 2008 das Restaurant „Imperial“ auf der Bühlerhöhe, wechselte dann nach Travemünde an die Ostsee, blieb seinem Fleischlieferanten aus dem Südwesten aber treu. Außerdem gab er den Tipp an den Journalisten Bert Gamerschlag weiter, der für den „Stern“ zwei Geschichten schrieb, eine über heimisches Rindfleisch und eine über Schwarzwälder Schinken. Letztere hängen bei Bernd Glasstetter im Buchen- und Fichtenrauch wie schon bei seinem Großvater vor fast 90 Jahren. Da haben sie schon etliche Wochen in den Pökeltwannen hinter sich, einbalsamiert mit einer Mischung aus Salz, braunem Rohrzucker, Salpeter, Senf, duftendem Wacholder, Lorbeer, Koriander und Pfeffer. „Meine Hauptzutat ist aber die Zeit.“ Die Hinterteile von Kraichgauer

Schweinen dürfen langsam Aroma entwickeln. „Industrieware ist in 14 Tagen hergestellt“, erklärt der Metzgermeister in dritter Generation. Das könnte er auch – will er aber nicht. Sein Schinken braucht zwölf Wochen.

Glasstetter könnte in seinem Laden Steaks von Milchrindern verkaufen, wie das an deutschen Fleischtheken nicht ganz unüblich ist. Will er aber auch nicht. Schon vor 25 Jahren (also lange vor BSE) hat er sich für einen anderen Weg entschieden: Er mochte nicht die in der Milchviehhaltung unbrauchbaren Bullen verwerten. Stattdessen arbeitet der Metzger eng mit ausgewählten Landwirten zusammen, die gezielt Fleischrasen züchten und die er vorab bezahlt. Ein Beispiel ist das Simmerthaler Fleckvieh vom Rimmelsbacher Hof, der nur ein paar Autominuten von der Metzgerei inmitten von Wiesen und Wald liegt. Glasstetter kann nur Ochsen gebrauchen

und Färsen, also weibliche Tiere, die noch nicht gekalbt haben. Anders als bei Bullen ist in den Muskeln der weiblichen und kastrierten Tiere Fett eingelagert. Das gleichmäßig marmorierte Ochsen- und Färsenfleisch hängt nach der Schlachtung drei bis vier Wochen im Kühlhaus am Haken. Eine Geduldssprobe, die Glasstetters Großvater noch lässig ertrug, die manchen Metzger heute aber zu sehr auf die Folter

„Meine Hauptzutat ist die Zeit“

Bernd Glasstetters Metzgerei in Völkersbach beliefert Spitzengastronomen in ganz Deutschland



Keine Eile: Metzgermeister Bernd Glasstetter lässt Ochsenskotelett drei bis vier Wochen reifen. Foto: pr

Trend aus Amerika kommt, sei hierzulande von ganzen Metzgergenerationen praktiziert worden. Das Ergebnis ist zart und aromatisch: Reiner Fleischgenuss, den Kräuterbutter oder Grillsaßen nur überdecken würden.

Doch Bernd Glasstetter will nicht nur alte Traditionen pflegen, er prägt auch neue: „Camembert-Schinken“ nennt sich eine Eigenkreation, die umhüllt von echtem Camembert-Schimmel gemütlich vor sich hinreifen darf und dann sogar vom ehemaligen US-Präsidenten Bill Clinton in Brenner's Parkhotel geordert wird. Die Nobelherberge, die Glasstetter schon seit Jahrzehnten beliefert, wirbt auf ihrer englischsprachigen Homepage mit der Anekdote.

Weniger publik ist, dass Christiane Herzog – die einstige Bundespräsidentengattin mit eigener Kochsendung – 60 Schinkenpakete der Metzgerei Glasstetter als Präsent an verdiente Wohltäter verschicken ließ. Der Fleischer gibt zu, dass das nicht ganz billig war. Billig ist aber auch nicht sein Anspruch. „Von der Wertschöpfungskette eines Produkts sollen alle Beteiligten etwas haben“, lautet sein Credo: Der Bauer, der Schlachter und die Bedienung an der Ladentheke. Das Tier, das sein Leben lassen muss, wurde wenigstens artgerecht auf der Weide und bei gutem Futter aufgezogen. Es lebt auch länger als seine Artgenossen aus der Turbomast.

Den Stammkunden ist das jeden Euro wert. Und auch den steilen Weg hinauf ins idyllische Schwarzwalddorf Völkersbach.

spannt. Zumal das Fleisch auch an Gewicht verliert.

Obwohl: Ein Umdenken greift bei manchen Kollegen von Bernd Glasstetter um sich. „Dry aged“ ist bei vielen Köchen zum neuen Lieblings-Anglizismus avanciert: Klingt gut, zielt die Speisekarte und schmückt auch den Internetauftritt der Metzgerei Glasstetter. Eigentlich lächelt der Völkersbacher aber über den Hype: Was angeblich als neuer



Verkehrsministerium blockt Radweg an L 77 ab

Das Stuttgarter Verkehrsministerium sieht weiter keine Notwendigkeit, entlang der L 77 zwischen Niederbühl und Kuppenheim einen Radweg zu bauen. Diese Botschaft übermittelte Staatssekretärin Gisela Splett (Grüne) in einem Schreiben an Landrat Jürgen Bäuerle. Damit wollte man sich aber nicht abfinden, sagte Landkreis-Pressesprecherin Gisela Merklinger auf BT-Nachfrage. Die Kreisverwaltung wolle gemeinsam mit den Bürgermeistern von Rastatt und Kuppenheim das Gespräch mit dem Regie-

rungspräsidium suchen. Der Landrat hatte sich gemeinsam mit den beiden Rathaus-Chefs nach einem schweren Unfall im vergangenen Herbst ans Ministerium gewandt und die Notwendigkeit des Radwegs unterstrichen. Auch die Landtagsabgeordnete Ernst Kopp (SPD) und Wolfgang Jägel (CDU) waren aktiv geworden. Selbst wenn das Land noch einlenken sollte, wäre an eine Maßnahme nicht vor dem Jahr 2017 zu denken, zitiert Merklinger aus dem Schreiben der Staatssekretärin. (ema) / Foto: av

Polizeibericht

Farbschmierereien: Kinder erwischt

Rastatt (red) – Zwei Kinder wurden am Sonntagnachmittag von einer Polizeistreife beobachtet, wie sie mit einem Grundierungsspray den Gehweg in der Laurentiusstraße in Niederbühl besprühten. Die Ermittlungen ergaben, dass mehrere Gebäude, darunter die Kirche, sowie Gegenstände in der Laurentius-, Hilda- und Kirchstraße mit dem silberfarbenen Zinkspray besprüht wurden. Der Sachschaden beläuft sich auf 2 000 Euro.

Ab ins Gefängnis

Rastatt (red) – Bei einer Kontrolle vor dem Rastatter Bahnhof haben Beamte der Bundespolizei am Samstagmorgen bei einem 24-Jährigen Amphetamin und Ecstasy gefunden. Der junge Mann wurde zudem mit Haftbefehl gesucht. Jetzt sitzt er seine Strafe im Offenburger Gefängnis ab.

So schnell vergeht ein Lächeln

Rastatt (red) – Verstoßen lächelnd passierte ein 20-Jähriger am Sonntag im Ötigheimer Weg eine Polizeistreife. Die Beamten nahmen dabei einen verdächtigen Geruch wahr. Es war der Joint in der Hand des 20-Jährigen. Außerdem tauchte in seiner Jacke Marihuana auf. Sein Lächeln dürfte dem Mann vergangen sein.

Billig-Discounter für Drogerie Müller

Wechsel in der oberen Kaiserstraße

Rastatt (ema) – Wenn die Drogerie Müller Ende April ihren Standort von der oberen Kaiserstraße in die Schloss-Galerie verlegt, stehen die Räume nicht lange leer.

Nach Angaben von Norbert Kraus von der K 5 Verwaltungs-KG wird nach Umbau und Renovierung der Ein-Euro-Discounter „TEDi“ einziehen. Der Betrieb soll im Laufe

des Sommers losgehen.

Im Gegensatz zu Müller wird der Gemischtwarenhändler allerdings nur das 430 Quadratmeter große Erdgeschoss nutzen.