

Wendlingen

Zwei Spenden
abgelehnt

OBERBOIHINGEN (sg). Der Tagesordnungspunkt „Annahme von Spenden“ zieht in der Regel keine großen Diskussionen nach sich. Häufig sind die Gemeinden hoch erfreut, wenn Firmen, Institutionen oder Einzelpersonen Einrichtungen der Gemeinde unterstützen, die der Allgemeinheit zugute kommen.

Die jüngste Sitzung des Oberboiinger Gemeinderats kann man zu den Ausnahmen dieses Prozederes zählen, denn „ich stelle fest, es sind zwei Spender drauf, mit denen die Gemeinde in Streit liegen“, sagte Gemeinderat Michael Riempp. Und auch Angelika Hitzelberger war nicht glücklich über diese beiden Spenden. „Ich finde es nicht gut, wenn man eine Spende von jemandem annimmt, von dem man einen höheren Betrag erwartet“, sagte sie. Und stellte den Antrag, in nichtöffentlicher Sitzung darüber zu sprechen.

Dieser Antrag zog eine Unterbrechung der Sitzung nach sich. Das Ergebnis: Ein neuer Beschlussantrag, der vorsah, die beiden monierten Spenden aus der Liste zu streichen und lediglich über eine verkürzte Liste abzustimmen. Dem ursprünglichen Beschlussantrag, über den zuerst abgestimmt werden musste und der die Annahme aller Spenden vorsah, wollte nur ein Gemeinderatsmitglied zustimmen, drei Räte enthielten sich. Bei einer Enthaltung wurde schließlich die verkürzte Liste angenommen.

Die materielle Annahmeverweigerung des Gemeinderats unterliegt einem weiten Beurteilungsspielraum. Die Gemeinde muss jährlich einen Spendenbericht erstellen, in dem Geber, Zuwendungen und Zweckbestimmungen angegeben sind. Spenden ab 100 Euro bedürfen der Genehmigung des Gemeinderats. Spenden unter 100 Euro sind im Bericht zur Kenntnisnahme für den Gemeinderat aufgenommen. Der Bericht dient der Transparenz, Dokumentation und verfahrensrechtlichen Absicherung.

Öffnungszeiten
des Stadtarchivs

WENDLINGEN (pm). Das Stadtarchiv Wendlingen in der Brückenstraße 15 wird am Mittwoch, 19. Dezember, von 8 bis 12 Uhr und von 13 bis 17 Uhr geöffnet sein. Facharchivare des Kreisarchivs Esslingen kümmern sich um Fragen zur Stadtgeschichte sowie zur Familien- und Hausgeschichte. Interessierte können sich vorab telefonisch beim Kreisarchiv Esslingen unter Telefon (07 11) 39 02-23 40 beraten lassen oder einen Termin vereinbaren. Das Stadtarchiv ist regelmäßig jeden dritten Mittwoch des Monats geöffnet. Die nächsten Termine sind am 16. Januar und am 20. Februar.

Tipps und Termine

Adventsfeier

WENDLINGEN (pm). Am Freitag, 21. Dezember, 20 Uhr, findet in der Kolpingstube die Adventsfeier der Kolpingfamilie statt. Zu Weihnachtsgeschichten, Advents- und Weihnachtsliedern gibt es Glühwein, Tee und Gutsle. Es werden auch Spenden angenommen.

Sitzung des Gemeinderats

KÖNGEN (pm). Am Montag, 17. Dezember, 18 Uhr, findet im Sitzungssaal der Zehntscheuer eine Gemeinderatssitzung statt. Auf der Tagesordnung: Vorführung Imagefilm der Burgschule; Vorhabenbezogener Bebauungsplan „Spitalgarten“, hier: Billigung des Planentwurfs und Auslegungsbeschluss; Vergabe von zehn Gewerken für den Neubau des Gemeinwesenhauses und die Erschließung des Burgwiesenswegs; Annahme einer Spende; Bausachen; Bekanntgaben, Anträge, Verschiedenes.

Winterwunderland

KIRCHHEIM (pm). Vom 14. bis 23. Dezember kehrt das Winterwunderland zurück in den Marstallgarten von Kirchheim. In diesem Jahr feiert dort ein besonderes Highlight Premiere: eine Eisstockbahn. Das Winterwunderland öffnet täglich ab 17 Uhr seine Tore. Mehr Informationen zum Winterwunderland und zur Eisstockbahn in Kirchheim gibt es auf www.kirchheim-teck.de/weihnachtszeit.

„Ich möchte frischen Wind reinbringen“

Die Metzgergesellin Gina Benz arbeitet im elterlichen Betrieb – Ihr Ziel: Die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks

Der Beruf des Metzgers ist nicht jedermanns Sache. Auch für Gina Benz, die in einer Metzgerei aufgewachsen ist, war nicht gleich klar, dass sie einmal diesen Weg einschlagen wird. Mittlerweile allerdings führt sie gemeinsam mit ihrem Vater das Geschäft in der Köngener Hirschstraße. Und hat Pläne.

VON SYLVIA GIERLICH

KÖNGEN. Was für einen Beruf will ich einmal ergreifen? Diese Frage ist manchmal gar nicht so einfach zu beantworten. Für Gina Benz war jedoch klar: Die Lebensmittelbranche sollte es schon sein. Die junge Frau ist schließlich in einem Köngener Traditionsbetrieb großgeworden. Doch die Metzgerei in der Hirschstraße hatte sie eigentlich nicht im Sinn, als sie sich an der Dualen Hochschule in Heilbronn für das Fach „Food Management“ einschrieb. Eher war es die Feinkostschiene. Ihr Ausbildungsbetrieb war ein italienischer Feinkostbetrieb in Stuttgart. „Mir war es wichtig, ein Unternehmen zu finden, bei dem ich die Philosophie unterstützen kann“, sagt die heute 24-Jährige. Eine Handeltkette wäre nicht in Frage gekommen.

Und schon während des Studiums, das sie mit einem Bachelor-Titel abschloss, wurde Gina Benz klar: Es soll doch die Fleischereibranche sein, die ihr weiteres berufliches Leben bestimmt. „Das ist einfach meine Leidenschaft“, sagt sie und lacht ihr mitreißendes Lachen. Die Eltern, Daniel und Monika Benz, waren schon ein wenig erstaunt, als ihre Tochter ihnen die Entscheidung mitteilte. Sie stellten eine Bedingung: Die Tochter solle eine Fleischerlehre machen. Denn das Studium ist viel graue Theorie. Was jedoch wirklich zum Beruf des Fleischers dazugehört, das kann man nur in einer soliden Lehre erfahren.

Das Tierwohl ist der
Metzgergesellin wichtig

„Nein, Schlachten gehört nicht dazu“, sagt Gina Benz schmunzelnd. Aber das Zerteilen von Tierkörpern schon. Ein Rinderhinterquartier, an einem Haken aufgehängt, fachgerecht zu zerlegen, das war denn auch eine der Aufgaben, die sie in der Gesellenprüfung dieses Jahr bewältigen musste. Und das Wort „bewältigen“ ist hier durchaus wörtlich zu nehmen. Denn „das ist anstrengende körperliche Arbeit“, sagt Benz. Sie schaffte es mit Bravour. Ebenfalls überzeugt waren die Prüfer von der von ihr produzierten Wurst – einer Stuttgarter Schinkenwurst. Wie viel Fett darf sie enthalten? Und wie viel Magerfleisch? Wie viel Eis muss hinzugegeben werden, damit das Fett durch die Wärme, die durch die Verarbeitung mit der Maschine entsteht, nicht schmilzt? Das kann knifflig sein. Gina Benz schaffte die Gesellenprüfung. Als Jahrgangsbeste.



Selbst gemachte Maultaschen – eine Aufgabe der Gesellenprüfung, die Gina Benz als Jahrgangsbeste absolviert hat.

Foto: Holzwarth

Das Tierwohl ist ihr wichtig. Die Zeit, die das Tier lebt, soll es ein artgerechtes, gutes Leben haben. Und auch das Schlachten soll möglichst schonend passieren. Diese Prinzipien hat sie sich zu ihren Leitsätzen gemacht. Also bezieht sie das Schweinefleisch, dass in der Köngener Metzgerei verarbeitet wird, beispielsweise von den Köngener Erlehnöfen. Das Rind- und Kalbfleisch kommt vom Göppinger Metzgerschlachthof „Staufenfleisch“.

Und zur Philosophie der frischgebackenen Fleischeresellin gehört auch die Maxime „From nose to tail – von der Nase zum Schwanz“. Das ganze Tier soll verarbeitet werden, nicht nur die Filetstücke. Doch wer weiß heute noch, wie man eine Rinderbrust zubereitet? „Nach einigem Überlegen und Ausprobieren entschloss ich mich, geräucherter Aufschnittware daraus zu machen“, sagt sie. Das Produkt kommt an.

Ja, die Herstellung von Convenience-Produkten, also Fertiggerichten, steht ebenfalls auf der Liste der Dinge, die eine Metzgerei heute anbieten muss. Denn selbst zu kochen, die Zeit nehmen sich nur noch wenige. Gina Benz schon. „Hätte ich nicht die Ausbildung zur Metzgergesellin gemacht, wäre ich Kö-

chin geworden“, sagt sie. Mit ihrer Mutter experimentiert sie ganz gerne, um neue Kreationen in die Ladentheke zu bringen. Manchmal werden auch alte Rezepte aufgepeppt. Wie ihr Lieblingsgericht: Hasenbraten und Hirnsuppe. Uuh, das kennt man noch aus den Erzählungen der Großeltern. Doch, man glaubt es kaum, das Gericht ist im Kommen. „Wir verkaufen es ziemlich oft als Fertiggericht in Dosen“, sagt Benz. Traditionellen Gerichten ein modernes Gewand geben, das macht ihr Spaß. Und die Eltern, das ist auch klar, sind stolz auf ihre Tochter. Indes, manchmal muss Papa Daniel seine Gina ein wenig herunterbremsen. „Ich will eben frischen Wind ins Geschäft bringen. Am Anfang habe ich gedacht, ich müsse alles auf links drehen“, sagt sie und lacht. Inzwischen hat sie ihre Mitte gefunden.

Das Ziel: die Nationalmannschaft
des Fleischerhandwerks

Damit ist jedoch die Geschichte von Gina Benz noch nicht zu Ende erzählt. Denn kurz nachdem sie den Gesellenbrief in der Tasche hatte, flatterte ein Brief der Innung ins Haus. Gina wurde

zum Landeswettbewerb der Fleischerjugend Baden-Württemberg eingeladen, der im November statt fand. „Einen solchen Wettbewerb gibt es in jedem Bundesland. Hier messen sich die besten Auszubildenden miteinander“, erklärt Benz. Sie landete, na klar, ganz oben auf dem Siebertreppchen. Der nächste Wettbewerb findet dann auf Bundesebene statt. Ginas Ziel: die Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks, die 2017 gegründet wurde. Anfang Januar drückt die 24-jährige Powerfrau aber erst noch einmal für acht Wochen die Schulbank. Um sich auf die Meisterprüfung vorzubereiten.

Und wie sieht man als frischgebackene Metzgeresellin den Trend hin zur veganen Ernährung? „Damit habe ich überhaupt kein Problem. Eines meiner Lieblingsgerichte ist ein veganes Gericht: Spaghetti mit Trüffeln“, sagt Gina Benz schmunzelnd. Ihre Mutter ergänzt: „Viele unserer Kunden sind Veganer oder Vegetarier, die eben unsere große Salattheke sehr zu schätzen wissen.“ Und so ist Ginas Kreativität auch in Bezug auf das vegane Angebot nicht zu bremsen, denn im Moment ist sie dabei, eine vegane Maultasche zu entwickeln. Gut so.

Abwechslungsreiches Adventskonzert

Das Konzert des Musikvereins war gleichzeitig das Abschiedskonzert für Dirigent Dieter Seßler

OBERBOIHINGEN (pm). IÄußerst stimmungsvoll war das Konzert des Musikvereins, das kürzlich in der Bartholomäuskirche stattfand. Die Jugendkapelle, unter neuer Leitung von Benedikt Strambach, bestritt den ersten Teil des Programms mit „Czardas“ von Jacob de Haan. „Czardas“ bezeichnet unter anderem eine traditionelle ungarische Tanzform, die erst ein langsames Tempo hat, das sich später steigert. Daraufhin folgte der dem Feldmarschall Josef Wenzel Graf Radetzky gewidmete „Radetzky Marsch“ von Johann Strauss.

Vor einer begeistert eingeforderten Zugabe waren noch die Klänge des „Ungarischen Tanzes Nr. 5“ von Johannes Brahms zu hören. Die Jungmusiker bewiesen an diesem Abend wieder, wie viel Spaß gemeinsames Musizieren machen und welche tollen Erfolge man mit einem Probenwochenende erzielen kann.

Nach einer kurzen Umbaupause folgte der zweite Teil des Programms mit der Stammkapelle unter der Leitung von Dieter Seßler. Für die Musiker der Stammkapelle und für den Dirigenten selbst war dies ein sehr bedeutsamer Abend, denn es war das Abschiedskonzert von Dieter Seßler nach zehnjähriger Dirigententätigkeit in Oberboihingen. Aus diesem Grunde waren auch einige Highlights aus den Konzerten der letzten Jahre zu hören – unter anderem „Concerto d'Amore“ von Jacob de Haan. Dieses Musikstück aus dem Jahre 2006 verbindet mit Barock, Pop und Jazz drei

verschiedene Epochen beziehungsweise Stilrichtungen. Die würdevolle Einleitung klingt wie eine barocke Ouvertüre. Es folgt ein energischer Abschnitt im Pop-Stil, der in einem charaktervollen Adagio ausläuft. Auch ein Swing-Teil darf nicht fehlen, bevor das Stück stimmungsvoll endet.

Der berührende und schwungvolle Sound des nächsten Stückes hatte den

Musikern vor einigen Jahren so gefallen, dass es wieder aufgelegt wurde: „Omens of Love“ von Hiroaki Izumi. Der Filmklassiker „Sister Act“ aus dem Jahr 1992 ist wohl vielen bekannt, ebenso die Geschichte um Schwester Deloris. Ihre Botschaft, dass dem Herrn nicht nur mit Ernst und Andacht gedient werden kann, zeigt der fröhliche Soutitel „I Will Follow Him“. Die Musiker spielten

dieses Stück von J. W. Stole und Del Roma mit sehr viel Spaß und Können.

Danach folgte die „Yorkshire Ballad“, eine im Jahre 1984 von James Barnes komponierte Ballade. Die Uraufführung des Stückes fand bei einer Dirigentenkonferenz in Kansas statt. Seit der Veröffentlichung 1985 wurde „Yorkshire Ballad“ zu einem der bekanntesten und beliebtesten Werke des amerikanischen Komponisten. Oft wird der Komponist gefragt, welches Bild er beim Komponieren der Ballade vor Augen hatte. Seine Antwort beschreibt die Klänge der Melodie perfekt – „Nun, ich dachte an die wunderschönen Täler in Yorkshire in Nordengland, an die grünen Hügel und das schier endlose Weideland, die meine Frau und ich so liebten, als wir durch dieses herrliche Fleckchen Erde reisten.“

Nach dieser sehr gefühlvollen Ballade wurde es wehmütig. Dieter Seßler wurde mit einer tollen Rede voller Dank und Anerkennung für die letzten zehn Jahre vom Vereinsvorsitzenden Michael Trippner verabschiedet. Trippner begrüßte zudem Seßlers Nachfolger Sebastian Hoiß. Mit dem Stück „Oregon“ von Jacob de Haan verabschiedete sich Dieter Seßler von den Musikern der Stammkapelle musikalisch. Langsame Themen, gepaart mit Variationen in Western- und Rockrhythmen und melodiosen Passagen sind nur einige der Elemente, die diese musikalische Zugfahrt so spannend und abwechslungsreich gestalten. Das Konzert endete mit dem adventlichen „Macht hoch die Tür“.



Die Stammkapelle bot in der Bartholomäuskirche ein abwechslungsreiches Programm.