

## Wendlingen



## Achtes Mops- und Bulldoggen-Rennen

Gut 200 Hunde werden am 31. August und 1. September in Wernau erwartet

**WERNAU (sys).** Im Rahmen des 8. Süddeutschen Mops- und Bulldoggen-Rennens gehen am 31. August und 1. September im Neckartalstadion in Wernau wieder über 200 Hunde an den Start. Erwartet werden 2000 Besucher und rund 500 Hunde. Zahlreiche Aussteller präsentieren zudem ihre Produkte und Dienstleistungen.

Für ihre Sportlichkeit sind sie nicht gerade berühmt, doch die Mops, Bulldoggen und Chihuahua, die jedes Jahr in Wernau um die Wette sprinten, ziehen regelmäßig ein großes Publikum an. Aufgrund des regen Interesses wird die neue Rennklasse „Retro-Mops/Mops-Mix“ eingeführt. Außer den französischen Bullies werden nur englische Bulldoggen zugelassen, also keine Old English, American und so weiter. In einer Special-Class treten auch Chihuahua gegen einander an.

Am Samstag öffnet das Stadion um 12 Uhr. Bis 18 Uhr können die Hunde am offenen Training teilnehmen. Der Eintritt am Samstag ist frei.

Am Sonntag beginnt die Veranstaltung um 10 Uhr mit einem Weißwurst-Essen, das von der Fußballabteilung der Wernauer Sportfreunde (WSF) ausgerichtet wird. Um 12 Uhr beginnen die Wettkämpfe unter so exotischen Namen wie „Flotte Biene“, „Französische Göttinnen“, „Große Helden“ oder „Die jungen Wilden“.

Die Anmeldung erfolgt direkt an der Meldestelle im Stadion. Meldeschluss am Sonntag ist jeweils eine Stunde vor Rennbeginn. Es wird eine Startgebühr erhoben. Für Speisen und Getränke ist während der gesamten Veranstaltung bestens gesorgt. Für Kinder gibt es eine Hüpfburg, Hundepools und Sonnenschutz sind vorhanden.

■ **Kontakt: Elisabeth Both und Andreas Felkl, Telefon (07 11) 75 87 65 40 oder (01 51) 55 31 99 89, E-Mail: info@mops-event.de; weitere Infos auf www.mops-event.**

## Großes Mandolinen- und Gitarrenkonzert

**OBERBOIHINGEN (pm).** Zum zweiten Mal nach 2015 haben die Mandolinen- und Gitarrenfreunde den Differter Saitenspielerkreis aus dem Saarland zu Gast in Oberboihingen. Vielen ist das erste Konzert noch in guter Erinnerung. Das junge, über 40-köpfige Orchester kommt am Samstag, 14. September, um 19 Uhr mit einem bunten Programm in die Gemeindehalle. Den zweiten Teil des Konzerts eröffnen das Esslinger Gitarrenquartett und die Mandolinen- und Gitarrenfreunde Oberboihingen. Karten gibt es an folgenden Vorverkaufsstellen: Nürtinger Zeitung, Am Obertor, Wendlinger Zeitung, Albstraße 18, Zweigstelle Kreis-sparkasse Oberboihingen, Zweigstelle Volksbank Oberboihingen oder telefonische Reservierungen bei Hannelore und Richard Haußmann, (0 70 22) 6 17 81.

## Ausstellung endet

**WENDLINGEN-UNTERBOIHINGEN (r).** Wer die Sonderausstellung „Der Schmied als Universalhandwerker“ noch nicht gesehen hat, der hat noch am kommenden Wochenende, 24. und 25. August, die Möglichkeit der Besichtigung. In der Scheune des Stadtmuseums (Kirchstraße 4 bis 8) werden historische Werkzeuge, handgeschmiedete Haushaltsgeräte und Maschinen sowie handgeschmiedete historische Waffen und Repliken gezeigt. Geöffnet ist die Sonderausstellung am kommenden Samstag von 14 bis 17 Uhr und am Sonntag von 10 bis 12 Uhr sowie von 14 bis 17 Uhr.

## SPD-Flohmarkt

**WENDLINGEN (pm).** Der jährliche Flohmarkt des Ortsverbands der SPD findet am Samstag, 14. September, wieder auf dem St.-Leu-la-Forêt-Platz (vor dem Wendlinger Rathaus) statt. Gestöbert werden kann von 8 bis 13 Uhr. Anmeldungen zum Flohmarkt nimmt Claudia Kliche unter Telefon (0 70 24) 8 96 47 82 oder per E-Mail spd-flohmarkt-wendlingen@gmx.de entgegen.

# Junge Fleischer – cooles Image

Die Köngenerin Gina Benz ist Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks – Online-Kampagne kommt an

Noch vor neun Monaten war Gina Benz eigentlich als Nachfolgerin ihres Vaters Daniel in der Köngener Metzgerei vorgesehen. Mittlerweile hat sich viel getan: Die 25-Jährige hat ihr eigenes Start-up gegründet, die Meisterprüfung gemacht und ist Mitglied in der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks.

VON SYLVIA GIERLICH

**KÖNGEN.** Der Beruf des Fleischers ist mit Klischees behaftet. Ein Fleischer, das ist ein Mann. Vollsclank. Mit breiten Schultern. Und blutverschmierter Schürze. An seiner Seite steht ein Hund. Oh je. Wie schön, dass es Mädels wie Gina Benz gibt, die mit diesen altbackenen Klischees gerade gründlich aufräumen. Denn die 25-jährige Köngenerin startet momentan richtig durch. Mit einem eigenen Unternehmen, das frisch gekochte Produkte in Dosen anbietet.

Fresh-Convenience nennt sich das und hat nichts mit dem zu tun, was es in Supermärkten zu kaufen gibt. Denn die Fleischermeisterin tüfelt an jedem ihrer Menüs, bis alles so stimmt, wie sie es sich vorgestellt hat. Vor allem auch bei den veganen Gerichten. Ratatouille, Chili sin Carne und vegane Maultaschen bietet sie an. „Die Maultaschenrezeptur hinzubekommen war gar nicht leicht. Denn ich finde, ein veganes Produkt sollte nicht mit Zusatzstoffen vollgepumpt sein, damit am Ende Geschmack und Konsistenz stimmen“, sagt Benz. Der Teig muss natürlich auch vegan sein. Den bezieht sie von einem Oberboihinger Unternehmen. Ihr Credo für die Gerichte, die sie zubereitet und in Dosen verpackt: Was hat die Oma am besten gemacht? Und welche modernen Akzente kann ich dem Gericht geben?

Am Online-Auftritt wird noch gearbeitet. Doch online ist so eine Sache. Natürlich geht das mit Dosenprodukten. Sie müssen nicht gekühlt werden. Doch das Einkaufserlebnis gibt es nur im Laden. „Online bekommt das Kind, das die Mama zum Einkaufen begleitet, halt kein Würstle“, sagt Gina Benz bestimmt.

Im vergangenen Jahr erst machte Gina Benz ihre Gesellenprüfung. Dass dies nicht das Ende sein würde, war jedem klar, der die quirlige junge Frau einmal erlebt hat. Anfang des Jahres gründete sie also ihr eigenes Unternehmen. Hat vier Mitarbeiter, die sie in der Produktion und im Büro unterstützen. „Natürlich beraten mich auch meine Eltern, aber der Betrieb gehört schon mir“, sagt sie und lacht. Denn auch das ist noch nicht das Ende der Geschichte. Als ob eine Betriebsgründung nicht schon stressig genug wäre, meldete sich Benz Anfang des Jahres auch noch für den Meisterkurs an. „Das war eine echt harte Zeit“, gibt



Gina Benz (Mitte) traf Annegret Kramp-Karrenbauer diesen Sommer in Berlin, wo sie und ihre Nationalmannschaftskollegen Parlamentarier bekochten und Werbung für ihr Handwerk machten. Foto: Deutscher Fleischerverband

sie zu. Und ist dennoch froh, dass sie die Zähne zusammengebissen und sich durchgekämpft hat.

Denn seit einiger Zeit ist sie auch noch Mitglied der Nationalmannschaft des Fleischerhandwerks. Zwei Tage dauerte das Auswahlverfahren, dem sie sich stellen musste. Zwei Tage, in denen sie ihr fachliches Wissen, aber auch praktische Fähigkeiten wie das Ausbeinen zeigen musste. Persönliche Kompetenzen wie Teamgeist und Auftreten flossen ebenfalls in die Bewertung ein. Sechs Wochen ließ die Jury sie und ihre Konkurrenten zappeln, dann kam die Rückmeldung: Gina Benz ist in die Nationalmannschaft aufgenommen. Die hat derzeit 20 Mitglieder. Zwölf davon sind Frauen. Auch das ein Beleg dafür, dass sich das Bild vom Fleischer wandelt.

Das Team erhält immer wieder Aufträge, sich beispielsweise bei Firmenjubiläen unter Beweis zu stellen. Aber auch internationale Wettbewerbe stehen auf dem Programm. Wie dieses Jahr, als sich Gina Benz bei der Internationalen Fleischermesse in Frankfurt mit Konkurrenten aus ganz Europa messen konnte. „Der Austausch mit den Teilnehmern aus anderen Ländern ist total spannend“, sagt sie. Nicht nur wegen der tollen Partys, die am Ende gefeiert wer-

den. Gina Benz interessiert sich auch dafür, wie die Fleischerbranche in Polen, Italien oder Holland aufgestellt ist. „Italiener beispielsweise produzieren die meiste Wurst eigentlich fürs Ausland. Für Deutschland“, sagt sie. In den Niederlanden hingegen seien Fleischereien extrem modern. Tolle Läden, tolle Spezialitäten, lautet ihr Urteil. Klar, Benz schaut bei solchen Wettbewerben den Kollegen gelegentlich auch mal über die Schulter. Denn wer weiß, vielleicht eignet sich ein Rezept auch für den eigenen Betrieb. Oder man kann sich eine Technik abschauen, die einem die Arbeit erleichtert.

### Mit einer Instagram-Kampagne zeigt das Team Flagge

Ein Highlight dieses Sommers: Mit einigen Nationalmannschaftskollegen durfte sie beim Sommerfest des Parlamentskreises Mittelstand der CDU/CSU in Berlin die Politprominenz von Angela Merkel bis Julia Klöckner bekochen. Eine Spanferkel-Bowl wurde serviert. „Nach einer Idee von mir. Mit 90 Prozent Gemüse und dem Spanferkelstück als i-Tüpfelchen obendrauf“, sagt Benz nicht ohne Stolz.

Das erklärte Ziel der Nationalmannschaft ist die Nachwuchsförderung. „Wir wollen das Image des Berufs verbessern“, sagt die Köngenerin. Und hat mit ihren Kollegen eine Instagram-Kampagne auf die Beine gestellt. Mit „#stolz auf meinen Beruf“ reagierten sie auf einen Vorfall, der sich im fränkischen Lichtenfels ereignet hat. Dort soll eine Kundin in einem Supermarkt an der Fleischtheke zu ihrem Kind gesagt haben: „Wenn Du für die Schule nichts lernst, dann landest Du mal hier hinter der Fleischtheke“. Der Marktleiter war fassungslos und postete auf der Facebookseite des Marktes einen blitzgescheiten, schlagfertigen Kommentar. Und die jungen Fleischer zeigen mit ihrer Kampagne nun ebenfalls Flagge für ihren Beruf.

Zu ihrem Beruf gehört für Gina Benz auch, dass das Tierwohl beachtet wird. Fleisch vom Großschlachtbetrieb verarbeitet sie nicht. Industrielle Tierhaltung und Schlachtung ist ihr ein Graus. „Für mich ist das Schönste, dass das Schwein, das hier in Köngen auf einem Hof geschlachtet wird, nicht einmal in einen Hänger einsteigen musste, um zu einem Schlachthof gefahren zu werden“, sagt sie. Und macht auf einmal einen ganz gerdeten Eindruck.

# Das Kornhaus kriegt eine Verjüngungskur

Eines der ältesten Gebäude Kirchheims soll bis 2024 umgebaut werden

VON ANDREAS VOLZ

**KIRCHHEIM.** Rund fünf Jahre lang bleibt das Kornhaus den Kirchheimern noch in der gewohnten Gestalt erhalten. Dann soll es sich von außen deutlich sichtbar gewandelt haben – vor allem im Erdgeschoss. Der Eingang kommt an die westliche Schmalseite, hin zum Max-Eyth-Haus. Die Arkaden zur Fußgängerzone werden entweder ganz geschlossen oder deutlich schmaler ausfallen. Dagegen wird die Rückseite geöffnet. Vom Martinskirchplatz aus besteht das Kornhaus derzeit nur aus Mauer und Fenstern. Das wird sich grundlegend ändern. Die Rückseite soll zur neuen Schauseite werden.

Gedacht ist an eine doppelte Glasfront – eine an der Außenfassade, eine ein paar Meter weiter innen. Beide Glaswände sind zu öffnen. So lässt sich der Platz dazwischen beliebig verwenden: Er kann entweder dem Inneren des Kornhauses „zugeschlagen“ werden oder aber dem Kirchplatz. Bei geöffneter Fassade entsteht so eine überdachte Fläche, die sich ihrerseits wiederum vielfältig nutzen lässt. Schatten kann diese Fläche ebenso bieten wie Schutz vor Regen. Es ist also auch denkbar, dass das Sommernachtskino ab 2024 dort zusätzliche – überdachte – Stuhlreihen anbieten kann.

Im Inneren des Kornhauses wird sich mindestens genauso viel tun, auf allen Stockwerken. Das bisherige Treppenhaus auf der Ostseite bleibt erhalten. Zusätzlich gibt es ein zweites (Flucht-)Treppenhaus im Westen. Die stärksten Veränderungen indessen sind für den Keller

und für das Dachgeschoss vorgesehen: Der Keller soll endlich wieder als Raum für Wechselausstellungen genutzt werden können, was seit einiger Zeit aus Brandschutzgründen untersagt ist. Gibt es dagegen im Westen einen zusätzlichen Ausgang, ist dieses Problem beseitigt. Um den gewölbten Keller als Ganzes nutzen zu können, müssen der Technikraum und das Blockheizkraftwerk weichen. Beides wird unterirdisch nach Westen verschoben – unter den freien Platz zwischen Korn- und Max-Eyth-Haus. Diese Arbeiten lassen sich aber auch unabhängig vom sonstigen Umbau erledigen.

Sie können also auch erst zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen.



Eine Ansicht des Kirchheimer Kornhauses von der Rückseite, die es so in Zukunft nicht mehr geben wird. Foto: Riedl

Im Dachgeschoss soll ein Versammlungsraum entstehen, der einerseits für Konzerte, Vorträge oder Diskussionen zur Verfügung steht. Andererseits ist an ganz besondere Diskussionen gedacht: an diejenigen des Gemeinderats, der dort seine Sitzungen abhalten wird. Der bisherige Sitzungssaal im Rathausanbau wird dadurch überflüssig. Aber auch der Rathausanbau soll in einigen Jahren völlig neu entstehen.

Was ebenfalls ganz neu wird, ist die Dauerausstellung des Städtischen Mu-

seums, an deren Konzeption das Museums-Team seit Schließung der musealen Ausstellungsräume aus Brandschutzgründen intensiv arbeitet. Auch Kirchheimer Bürger sollen von 2024 an die Möglichkeit bekommen, im Museum ihre eigenen, individuellen Sammelstücke zu präsentieren: Für einige Wochen stünde ihnen dafür Platz im Kornhaus zur Verfügung – unter dem Motto „Meine Ausstellung“.

### Nutzer und Kirchengemeinde sind in die Planungen einbezogen

Der Gemeinderat hat jetzt das Stuttgarter Architekturbüro Cheret Bozic mit der Planung für Umbau und Sanierung des Kornhauses beauftragt. Deren preisgekrönter Entwurf hat überzeugt, „weil er mit dem historischen Gebäude sehr sorgfältig umgeht und alles feinfühlig auslotet“, sagte Bürgermeister Günter Riemer. Es gehe dabei um „denkmalgerechtes Weiterbauen“. Einbezogen in die Planung sind nicht nur sämtliche Nutzer des Kornhauses, einschließlich Museumspädagogik, sondern auch die evangelische Kirchengemeinde, zu deren Platz hin das Haus ja geöffnet werden soll.

Oberbürgermeisterin Angelika Matt-Heidecker verspricht sich von der Kornhaus-Sanierung „einen ganz großen Gewinn für unsere Stadtgesellschaft. Auch wenn wir unser Ziel nicht erreichen, das Haus zum 100-jährigen Jubiläum des Museums im Jahr 2022 wiederzueröffnen, wird hier eines Tages ein Juwel unserer Stadt erneut glänzen.“