

Samstag, 20. September 2014

Umfrage

Würden Sie Ihr Kind fahren?

Möhringen Die Diskussion um das Verkehrschaos vor den Schulen beschäftigt viele Gemüter.

Gerade zum Schuljahresbeginn häufen sich die Berichte über sogenannte Elterntaxis. Die Redaktion unserer Zeitung wollte wissen, was Möhringer Passanten von der Diskussion um das Verkehrschaos vor den Schulen und dem Verlust der Selbstständigkeit halten. Miriam Jesenik hat sich umgehört und die Reaktionen eingefangen.



Daniela Janner (34) Meine sechsjährige Tochter Karoline kommt in die erste Klasse. Da wir ein Stück von der Schule entfernt wohnen, bin ich gezwungen, sie zu fahren. Dann möchte ich jedoch nicht direkt vor der Schule parken und durch das Chaos andere Kinder gefährden. Ein paar Schritte bringen die Kinder schließlich nicht um.



Andrina Rout (52) Meine Tochter ist bis zu ihrem neunten Lebensjahr in Australien aufgewachsen. Dort ist es normal, dass Eltern ihre Kinder zur Schule bringen. Den Schulweg alleine zu bewältigen ist zu gefährlich. 1997 bin ich nach Deutschland gekommen. Stuttgart ist super sicher. Am Anfang war es eine große Überraschung für mich, dass die Kinder hier selbstständig zur Schule gehen. Aus Angst habe ich meine Tochter immer gebracht, was viele Eltern nicht verstanden haben. Dadurch, dass es hier sicher ist, finde ich es besser, wenn die Kinder selbstständig zur Schule gehen.



Pascal Richter (24) Ich finde es sinnvoll, wenn Kinder in jüngeren Jahren zur Schule gefahren werden. Ich bin früher auch von daheim bis vor die Tür gefahren worden. Ich finde es überzogen, dass darüber diskutiert wird.

Ich sehe an mir selbst, dass die Selbstständigkeit der Kinder darunter nicht leidet.



Gabriel Illert (24) Hätte ich selber Kinder, würde ich diese auch bis direkt vor die Schule fahren. Das ist sicherer. Natürlich gibt es immer zwei Seiten. Ich kann verstehen, dass Kinder durch den Schulweg lernen sollen, selbstständig zu sein. Für mich heißt aber Selbstständigkeit viel mehr, als alleine zur Schule zu gehen.



Beate Hartwich (53) Den Kindern heutzutage wird es viel zu bequem gemacht. Heute werden die Kinder von null bis 18 Jahren gefahren. Früher hat es das nicht gegeben. Als meine Tochter in der ersten Klasse war, hatte ich schon etwas

Bedenken und habe sie zur Schule gefahren. Danach aber nicht mehr. Manche Eltern bringen ihre Kinder selbst für die kürzesten Strecken. So etwas verstehe ich nicht.



Thomas Bruttel (43) Grundsätzlich finde ich die Entwicklung, dass viele Kinder gefahren werden, nicht gut. Das führt zu einem höheren Verkehrsaufkommen und dem Verlust der Selbstständigkeit. Sie sollten lieber alleine zur Schule gehen. Natürlich spielt auch Angst und Übervorsichtigkeit der Eltern eine Rolle. Aber wo soll Vorsicht anfangen und wo aufhören?

Altes Milchlädle wird zu neuem Mosaik-Atelier

Kaltental Karin Heide-Schäfer öffnet am Sonntag ihr Atelier für Besucher. Von Alexandra Kratz

Die Geschichte ist in dem Raum spürbar. Auf den Boden liegen alte, gelb-orangefarbene Fliesen. In der Ecke steht ein alter Ofen und links neben dem Eingang befindet sich noch das alte Kühlhaus. „Früher war das hier ein Lebensmittelladen und bis 1979 ein Milchabgabegeschäft“, sagt Karin Heide-Schäfer. Seit kurzem hat die Kunsthandwerkerin die Räume an der Engelboldstraße 10 gemietet.



„Ich mag es, wenn ich mit meinen Händen was schaffen kann.“

Karin Heide-Schäfer, Kunsthandwerkerin

„Alteingesessene Kaltentaler haben mir berichtet, dass sie früher hier ihre Milch geholt haben“, sagt Heide-Schäfer. Zuletzt dienten die Räume jedoch als Lager für einen Handwerksbetrieb. Das große Schaufenster war zugeklebt, der Charme des Hauses fast vergessen.

Heide-Schäfer hat die Räume nun wieder auf Vordermann gebracht. Mit Unterstützung ihres Vermieters, der beispielsweise neue Fenster hat einbauen lassen. Und mit der Unterstützung ihrer beiden jüngeren Kinder, ihres Mannes und einer alten Jugendfreundin. Sie nahmen Spachtel und Pinsel in die Hand, bauten Regale auf, putzten und schrubbten.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen. Der ehemalige Kühlraum wurde zu einem Materiallager umfunktioniert. Im neuen Schaufenster ist erkennbar, was künftig im Inneren gewerkelt wird. Denn von dort aus bewacht beispielsweise der kleine Mosaikmops den Eingang, und auch das große Fensterbrett ist mit Mosaik gestaltet.

Seit drei Jahren beschäftigt sich Karin Heide-Schäfer mit den bunten Steinchen. Angefangen hat alles im eigenen Badezimmer. Dort musste eine Ablage neu gestaltet werden. So entdeckte die Produktdesignerin ihr Talent für das Legen von Mosaiken. Heide-Schäfer hat an der Bergischen Universität in Wuppertal studiert und sich während ihrer freiberuflichen Arbeit in Va-



Derzeit gestaltet Karin Heide-Schäfer am liebsten Tierfiguren mit Mosaiksteinen. Die Rohlinge dafür kauft sie im Baumarkt. Bevor sie die Mosaiksteine klebt, bearbeitet sie aber den Ton noch nach ihren Wünschen und Vorstellungen.

Foto: Alexandra Kratz

resa in Norditalien und Stuttgart viel gestalterisches Wissen angeeignet. Dieses hat die Künstlerin anschließend in Intensivkursen bei dem Konstanzer Mosaikbildner Bruno Rodi vertieft.

In den vergangenen Jahren hatte Heide-Schäfer ihr Atelier im Untergeschoss ihres

Hauses. „Doch dort war zuletzt alles sehr beengt.“ Darum sei sie auf die Suche gegangen und habe Dank eines glücklichen Zufalls die neuen Räume an der Engelboldstraße 10 gefunden. „Dieser Ort hat mir sofort gefallen“, sagt die Kunsthandwerkerin. Sie habe schon immer eine Vorliebe für alte

Fabrikgebäude gehabt. Während des Studiums habe sie beispielsweise in einer Seifenfabrik am Fließband gearbeitet. „Ich mag es, wenn ich mit meinen Händen was schaffen kann“, sagt sie. Das ziehe sich wie ein roter Faden durch ihre berufliche Laufbahn. Aber nicht nur deshalb empfindet Karin Heide-Schäfer die neuen Räume als idealen Ort, um künstlerisch tätig zu sein. „Hier kommen sehr viele Leute vorbei“, sagt sie. Deren Interesse wolle sie wecken.

Was sie in ihrem neuen Atelier alles erschafft, will sie am Sonntag der Öffentlichkeit präsentieren. Zudem möchte Karin Heide-Schäfer demnächst Kurse anbieten, und zwar in Kooperation mit der Volkshochschule. An insgesamt drei Wochenenden im Oktober, November und Dezember können Interessierte mit handwerklichem Geschick ein Bild, ein Vogelbad oder Windlichter mit den bunten Steinchen gestalten.

EINE 7000 JAHRE LANGE TRADITION

Geschichte Das Mosaik hat eine fast 7000-jährige Tradition. Zunächst halfen die farbigen Steine und Tonstifte, die Lehm Böden und Wände zu befestigen – und zu verzieren. Aus der Mosaikkunst entwickelte sich vor 2500 Jahren die Kunst des Teppichknüpfens mit Mustern aus der Natur und religiösen Symbolen.

Ausstellung Das Atelier an der Engelboldstraße 10 hat am Sonntag, 21. September, von 12 bis 18 Uhr geöffnet. Karin Heide-Schäfer bietet ihren Besuchern einen Einblick in ihre Arbeit. Zudem können diese die verschiedenen Materialien und Werkzeuge ausprobieren. Zur Stärkung gibt es kleine Erfrischungen.

Kurse Karin Heide-Schäfer bietet in Kooperation mit der VHS Kurse an. Die Termine umfassen jeweils einen Samstag und einen Sonntagvormittag. Die Teilnahme kostet 68 beziehungsweise 120 Euro. Weitere Infos stehen unter www.vhs-stuttgart.de. Eine Anmeldung unter Telefon 18 73-7 67 ist erforderlich. atz

Ein Hoch auf die Knollen und Rüben

Möhringen Agraringenieurin Mechthild Hubl wirbt für fast vergessene Gemüsesorten im Selbstversorgergarten. Von Sabine Schwieder

Kleine, leckere Knollen, die aussehen wie Insekten, Salatblätter, die nach Senf schmecken; alte Gemüsesorten sind oft für eine Überraschung gut. Mechthild Hubl, Agraringenieurin und Samengärtnerin, ist eine leidenschaftliche Fürsprecherin dieser Gemüsesorten, die von supermarktauglicher Ware verdrängt wurden. Beim jüngsten Treff am Turm im Gemeindezentrum der Möhringer Martinskirche stellte sie einige dieser fast vergessenen Gemüse vor und warb für mehr Vielfalt in Garten und Küche.

Die Agrarwissenschaftlerin erweiterte ihre Kenntnisse durch die Praxis in ihrem 1600 Quadratmeter großen Selbstversorgergarten. Vor allem der Wunsch nach einer längeren Erntezeit führte sie zu alten Gemüsesorten. Höchsterträge, Gleichförmigkeit, Transportfestigkeit, all das sind Anforderungen, die für Selbstversorger keine Rolle spielen. „Aber es muss schmecken“, sagt Mechthild Hubl über den intensiveren Geschmack und die Vielfalt alter Sorten. Als Samengärtnerin ist es ihr ein Anliegen, dies auch für kommende Generationen zu erhalten.

Für einen vollständigen Selbstversorgerhaushalt brauche man 170 bis 200 Quadratmeter Land, sagte sie, aber auch ein Balkon eigne sich, um weniger auf den Supermarkt angewiesen zu sein. „Die Herausforderung ist nicht nur der Anbau, sondern auch die Verarbeitung. An Möhren klebt eine Menge Dreck“, gab sie zu. Belohnt werde die Mühe mit einer tieferen Beziehung zur Natur: „Man ist dankbar für die Leistungen unserer Vorfahren.“

Zu den Wurzelgemüsen, die sich für den Wintervorrat eignen, gehören zum Beispiel die Schwarzwurzeln. Allerdings sind sie nicht so beliebt, weil ihr Saft die Hände verklebt. Schön anzusehen mit ihren violetten Blüten ist hingegen die Haferwurzel (auch Bocksbart genannt), deren Geschmack an Austern erinnert. Süßlich schmeckt die Zuckerrübe mit vier bis acht Prozent Zu-

ckergehalt, die püriert oder als Suppe verwendet wird. Und dann die verschiedenartigen Möhren, die keinesfalls alle die gleiche Farbe haben müssen. „Die orangefarbene, saftige und süße Möhre von heute wurde erst im 17. Jahrhundert in Holland gezüchtet“, erläuterte Mechthild Hubl. „Es gibt aber auch weiße oder gelbe oder lilafarbene Möhren.“

„Es gibt auch weiße oder gelbe oder lilafarbene Möhren.“

Mechthild Hubl, Agraringenieurin

Ideal für Babys und Kleinkinder sind die nitratarms und aromatischen Pastinaken, die einen hohen Ertrag bieten und gut zu lagern sind. Aus eigener schmerzlicher Erfahrung riet Mechthild Hubl aber, im Umgang mit ihnen Handschuhe zu tragen, da die Blätter Entzündungen hervorrufen können. Eine Delikatesse in Frankreich und Japan ist der Knollenziest, dessen Knollen wie Insekten aussehen, aber in Butter gedünstet besonders gut schmecken. Ähnlich ungewöhnlich wirkten die im Publikum herumgereichten Erdmandeln, die sehr nahrhaft und für die Topfkultur geeignet sind.

Für Selbstversorger ist mit dem Ende des Sommers noch lange nicht Schluss. „Der Herbst ist heute spürbar wärmer und länger“, sagte Mechthild Hubl und plädierte deshalb für eine Zweitkultur: Auf Erbsen folgen Buschbohnen im Juli und Chinakohl oder Spinat im August. Asia-Salate wie der dem Chinakohl ähnliche Pak Choi können bis in den Winter hinein geerntet werden und bieten eine geschmackliche Vielfalt von mild bis scharf, von kohl- bis senfartig.

Für ungeübte Gärtner gibt es auch besonders unkomplizierte Gemüse. „Bei Mangold kann man fast nichts falsch machen“, ermutigte die Agraringenieurin auch die Anfänger unter ihren Zuhörern. Das Gleiche gelte für Zwiebeln, zum Beispiel für die Echte Perlwiebel. Eine weitere Variante ist die Filder-Zwiebel, um deren Erhalt sich Mechthild Hubl kümmert: „Da gibt es kein Saat- oder Pflanzgut im Handel, aber sie ist eine besonders schmackhafte Sorte der Küchenzwiebel, die man gut roh essen kann.“

Bei der anschließenden Verkostung von Tomaten aus dem Hubl'schen Garten stellten die Hobbygärtner fest, dass sie gerne noch mehr von der Agraringenieurin erfahren würden. „Dann soll es darum gehen, wie man eigenes Saatgut herstellt“, wünschte sich eine Zuhörerinnen.



Schmackhaftere Tomaten, Gemüsevorrat für den Winter: die Agraringenieurin Mechthild Hubl plädiert für mehr Vielfalt in der Küche.

Foto: Sabine Schwieder

Kurz berichtet

Dürrlewang Hatha-Yoga

In der Awo-Begegnungsstätte, Osterbrunnstraße 64 B, findet immer dienstags ein Hatha-Yoga-Kurs statt. Die Teilnehmer treffen sich von 10 bis 11 Uhr. Die Teilnahme ist kostenpflichtig. Über Einzelheiten informiert Nele Bonner unter Telefon 74 98 30. atz

Fasanenhof Sonntagscafé

Morgen, 21. September, findet in der Awo-Begegnungsstätte, Solferinoweg 7, von 14 bis 17 Uhr wieder ein Sonntagscafé statt. Am Freitag, 26. September steht von 15 Uhr an wieder der Awo-Stammtisch auf dem Programm. Hierfür wird um eine Anmeldung bis Montag, 22. September, unter der Telefonnummer 46 92 96 27 gebeten. atz

Rohr Vom guten Anfang

Das Haus der Familie bietet einen Babykurs unter der Überschrift „Vom guten Anfang“ an. Beginn ist am 2. Oktober, Veranstaltungsort ist die Alte Rohrer Schule, Egelhaafstraße 1. Weitere Infos gibt es unter Telefon 2 20 70 90. atz

Vaihingen Sonntagsbewirtung

Die evangelische Kirchengemeinde lädt morgen, 21. September, zur Sonntagsbewirtung ins Waldheim, Waldburgstraße 180. ein. Das Team des Ferienwaldheims kocht und serviert Kaffee und Kuchen. Los geht es um 12 Uhr. atz

Wirtschaftsnotiz

Vaihingen Tag der offenen Tür

Das Autohaus von der Weppen lädt am Samstag und am Sonntag, 20. und 21. September, jeweils von 13 bis 17 Uhr zum Tag der offenen Tür ein. Die Veranstaltung findet im dem umgebauten Betrieb in der Ruppmannstraße 1-3 statt. Für Verpflegung sowie Unterhaltung ist gesorgt. Es gibt Leckeres vom Grill und Livemusik von der Band Halbe he. jb