

Versöhnliches Ende

Urteil zum Streit in Endersbach

Rems-Murr (romi).

„Kein Tötungsvorsatz.“ Das Urteil des Stuttgarter Landgerichts über den 22-Jährigen, der vor drei Jahren am Endersbacher Bahnhof einem anderen in den oberen Brustbereich gestochen hat (wir berichteten), erging nicht wegen versuchten Totschlags, sondern lediglich wegen gefährlicher Körperverletzung. Der Verurteilte muss 80 Stunden gemeinnützig arbeiten.

Richter Steinbach rekonstruierte bei der Urteilsbegründung noch einmal die Vorgeschichte der Tat: Im Bereich Weinstadt wurden im Jahr 2020 VfB-Aufkleber mit solchen von den Stuttgarter Kickers überklebt. Einem VfB-Anhänger wurde mitgeteilt, dass der damals 19-Jährige dabei beobachtet worden sei. Der 17-jährige VfB-Fan bekam die Handnummer des 19-Jährigen heraus, rief diesen an und bestellte ihn zum Bahnhof, wo es gegen 23 Uhr zur Eskalation kam.

Zunächst bekam der 19-Jährige von dem zwei Jahre Jüngeren Schläge in den Bauch und auf die Backe verpasst, stach dann aber im Gerangel ohne Androhung mit einem spitzen Gegenstand zu, wobei er das Opfer allerdings nicht lebensbedrohlich verletzte.

Als er mit einem Stein beworfen wurde, flüchtete der 19-Jährige in sein Auto und verschanzte sich in der heimischen Garage.

In diesem Fall sah bereits Staatsanwältin Lisa Seuffert in ihrem Plädoyer vom versuchten Totschlag ab und stellte wegen gefährlicher Körperverletzung einen Strafantrag auf 100 Stunden gemeinnützige Arbeit. Die Verteidigung des heute 22-Jährigen plädierte auf Freispruch mit der Begründung, ihr Mandant habe in Notwehr gehandelt.

Jens Rabe, der das Opfer bei der Nebenklage vertrat, erklärte: Sein Mandant sei mit dem Strafantrag der Staatsanwältin einverstanden und wünsche sich, dass er und der Verurteilte einander in Zukunft im Guten begegnen können, falls sie sich über den Weg laufen.

Ein Jahr Zeitung für Noah Wiesenhütter

ZVW-Projekt „Zeitungspaten“: Wie Andreas Hauf die Zeitung für sich selbst wiederentdeckte – und wie ein Welzheimer Achtklässler davon profitiert

VON UNSERER MITARBEITERIN HEIDRUN GEHRKE

Rems-Murr.

Der Energieberater Andreas Hauf hat seine Liebe zur Tageszeitung per Zufall wiederentdeckt und will sie als Zeitungspate weitergeben an die junge Generation. Dank des ZVW-Projekts bekommt nun Noah, Achtklässler am Limes-Gymnasium, ein Jahr lang täglich die Welzheimer Zeitung. Der Zeitungsverlag legt ein zweites Exemplar dazu, das in der Schülerbibliothek alle lesen und für den Unterricht nutzen können.

„Weil sich täglich so viel ändert, finde ich es wichtig, dass junge Menschen regelmäßig eine Tageszeitung lesen“, sagt Andreas Hauf, Gründer und einer von drei Geschäftsführern der Welzheimer Firma Enerplan. „Man kriegt per Handy und Internet zwar ständig viel mit vom Medienstream, aber meist bleibt nicht viel davon länger hängen“, sagt er. Schnell geklickt, schnell gewischt – aus den Augen, aus dem Display, aus dem Sinn.

Andreas Hauf sagt, er habe zufällig zurückgefunden zur Tageszeitung. „Ich habe bei den Schwiegereltern das Zeitunglesen wieder für mich entdeckt.“ Er stelle an sich selber fest: „Wenn ich etwas ausgedruckt vor mir habe und umblättern kann, prägt es sich besser ein.“

Als Zeitungspate ermöglicht er das Lesen nun ein Jahr lang dem Achtklässler Noah Wiesenhütter am Welzheimer Limes-Gymnasium, der bis jetzt kaum Zugang zur Zeitung hatte: „Daheim haben wir keine, nur bei der Oma hab ich mal gelesen.“

Warum ausgerechnet er? Die Förderung von Talenten und Begabungen sei immer ein Ziel von Schulen, erklärt Schulleiter Nikolaj Beer. Das Limes-Gymnasium geht einen besonderen Weg und fördert Schüler spezifisch. „Wir möchten nicht nur die Eiserkandidaten und Sportlichen würdigen, die ohnehin immer ganz vorne stehen.“ Zusätzlich zur individuellen Förderung, die meist sehr stark mit dem schulischen Leistungsgedanken verbunden ist, zählen dabei weitergehende Werte. Es gebe auch „Käpse-



Sie stärken die Medienkompetenz (von links): Nikolaj Beer, Leiter des Welzheimer Limes-Gymnasiums, Zeitungspate Andreas Hauf (Geschäftsführer von Enerplan), Noah Wiesenhütter (bereits ins Lesen vertieft) und Julia Hegemann, Leiterin der Schulbibliothek. Foto: Habermann

le“ wie Noah, die in der zweiten Reihe stehen, aber auf ihre Weise Ungeheures leisten.

Noah ist eher ein Leisetreter, ruhig, zurückhaltend, ein schüchterner Jugendliche, der gerne Fantasygeschichten liest und sich für Raumfahrt interessiert. Beim Termin mit seinem Zeitungspaten, Lehrkräften und den Besuchern vom Zeitungsverlag sitzt er als Jüngster unter sieben Erwachsenen – klar, dass er da Lampenfieber hat. Hätte jeder. Doch nicht jeder könnte vermutlich so geradlinig und sympathisch damit umgehen. Ein wenig nervös sei er, und er könne grad nicht so viel sagen, gesteht er ganz offen seine Unsicherheit.

Im Laufe des Gesprächs stellt sich heraus: Er hatte in der vierten Klasse doch schon einmal Kontakt mit der Tageszeitung. Seine Grundschule – die „Zwergenschule“ in Hellershof – hat 2019 am vierwöchigen ZVW-Grundschulprojekt „Zeitung in der Schule“ teilgenommen.

Noah wirkt authentisch, aufgeweckt, ein heller Kopf. Was auch daran zu erkennen ist, wie aufmerksam er zuhört. Der Achtklässler geht gedanklich mit in das Thema Energieberatung von Zeitungspate Andreas Hauf, der seine 2021 gegründete Energieberatungsgesellschaft Enerplan vorstellt. „Wir schauen Häuser an, begleiten Bauvorhaben und erstellen Sanierungsfahrpläne, mit denen sie energetisch optimiert werden können.“ Er und sein Team sind Experten in einer stark gebuchten Branche.

Als Noah erfährt, dass Andreas Hauf gelernter Schornsteinfeger ist, wird er hellhörig: „Wie ist das bei einer Ölheizung, muss die auch gereinigt werden?“, erkundigt er sich und bekommt Informationen aus erster Hand. Ältere Modelle ja, bei neueren seien kaum mehr Rußrückstände vorhanden, da genüge die jährliche Kontrolle.

Noahs schnelle Auffassungsgabe und sein kluges Nachdenken sehen auch seine Lehrer, die ihm zur Anerkennung und als

Motivation ein Jahr lang das vom Zeitungspaten übernommene Abonnement für die Welzheimer Zeitung schenken. „Er ist ein aufmerksamer, wissenshungriger Schüler. Alle Fachbereiche loben durch die Bank sein ausgeprägtes Interesse an Diskussionen und Informationen“, sagt Jörg Brehmer, der Fachschaftsvorsitzende Deutsch. Er unterrichtet Noah in Gemeinschaftskunde und Wirtschaft. „Noah bringt Neugierde für viele Themen mit und kann klug nachdenken.“ Um sich eine eigene Meinung zu bilden, beziehe Noah immer gerne mehrere Perspektiven mit ein. „Wir wollen ihm mit der täglichen Zeitung einen Anreiz bieten, seine Meinungsbildung auf eine noch breitere Basis zu stellen und seine Interessen weiter zu vertiefen.“

Schulleiter Beer sieht in der Zeitungspatenschaft eine sinnvolle Ergänzung zum bestehenden Zeitungsprojekt für die Schüler aus der 9. und 10. Klassenstufe. Die Welzheimer Zeitung liegt ab jetzt in der Schülerbibliothek aus und werde vielfältig in den Schulunterricht eingebunden. Auch bei der Medienerziehung, die ab der 5. Klasse fester Unterrichtsbestandteil sei, spiele die Tageszeitung eine Rolle – etwa bei der Recherche und bei der Frage, wie und wo man verlässliche Quellen findet. Speziell der Lokaljournalismus stehe in Klasse 8 in der Lerneinheit „Kommune und Gemeindepolitik“ auf dem Lehrplan.

Julia Hegemann leitet die Schulbibliothek, die allen Schülern montags offensteht. Die Tageszeitung wird ganz klassisch an den mitgelieferten blauen ZVW-Zeitungshalter gehängt. Den Artikel über die Eröffnung ihrer Bücherei hätten viele Schüler gelesen. „Sie waren megastolz“, sagt Julia Hegemann. „Die Wertschätzung für ihre Mitarbeit bedeutet ihnen mehr als der nächste Like auf Insta.“

Info

Die Zeitungspatenschaft ist ein Projekt des ZVW zur Stärkung der Medienkompetenz junger Menschen. Nähere Auskünfte dazu erteilt Annette Kumlin: annette.kumlin@zvw.de.

Anzeige

Anzeige

Den Frühling genießen... Spargel & Wein

Zwei Profis verraten, wie die Kombination aus Sekt und Spargel richtig prickelnd wird

Auch Schaumweine sind eine Option



Im Glas daneben oder in der Soße – Sekt passt gut zum edlen Stangengemüse. F.: Karl Steinegger/TraunseeHotels/dpa-tmn

Denkt Sommelier Felix Schwaighofer an die Paarung Sekt und Spargel, gerät er regelrecht ins Schwärmen: „Das ist ein Frühlingserwachen im Gaumen. Mit Schaumwein holt man die Rezepturen aus dem Winterschlaf zurück, die Per-

lage lockert die Gerichte immer auf.“ Für Koch Lukas Nagl, der mit Schwaighofer im Gourmetrestaurant „Boots- haus“ am oberösterreichischen Traunsee arbeitet, hat die Sekt-Spargel-Kombination „etwas Feierliches, etwas Königliches.“ Das muss aber nicht elitär oder übertrieben kostspielig sein. Wer Familie und Freunde zu Hause mit der Verschmelzung überraschen will, begehrt laut dem 28-jährigen Sommelier keine Todsünde, wenn er zu einem zertifizierten, naturverkörrten Sekt aus dem Supermarkt greift – obgleich er Winzersekt für besser hält.

Stimmen muss stets die Frische und Klasse des Rohprodukts Spargel. Da sollten Käufer nicht am falschen Ende sparen. „Der Spargel darf am Schnitt nicht holzig oder aufgerissen sein, und wenn man die Stangen aneinander reibt, müssen sie quietschen“, umreißt Vier-Hauben-Koch Nagl die Qualitätsmerkmale.

Hauptsache, der Sekt ist gut gekühlt

Der Experimentierfreude sind beim Kombinieren von Spargel und Sekt keine Grenzen gesetzt. Falsch machen kann man nach Meinung der Vollblutprofis nicht viel – wenn man die folgenden Regeln beachtet: die passende Kühlung des Sekts, keine Übergarung des Spargels und eine gute Schälung des weißen Goldes. Standard sei ein trockener Sekt, dazu Spargel klassisch aufgetischt mit Kochschinken oder einer Sauce Hollandaise – das geht immer. Doch Lukas Nagl animiert zu weiteren Ansätzen: „Geröstete Haselnüsse zu Spargel sind super, das gibt einen richtigen Crunch. Und da we-

niger oft mehr ist, braucht es einfach nicht mehr.“ Und was trinkt man in dem Fall dazu? „Am besten einen trockenen Schaumwein mit feiner Perlage“, so Schwaighofer.

Auch einen mit Mayonnaise zubereiteten Spargelsalat mit Kochschinken und Erbsen kann man mit einem säurebetonten, trockenen Tropfen begleiten. Ein „Dry“ oder „Sec“ passt zur Spargelsuppe sowie zu einem echten Sattmacher, auf den sich Schwaighofers Oma Katharina, eine Wirtshausköchin, verstand: ein Spargel Cordon Bleu.

Das Großmutter-Rezept ist ein Insidertipp: „Drei Stangen Spargel werden mit gekochtem Schinken und Käse umwickelt und dann in ihrer Panade in Butterschmalz souffliert, so wie ein Schnitzel.“ Bei dem deftigen, gehaltvollen Gericht müsse man beim Sekt „mit Säure dazuspielen“, so Schwaighofer.

Wann Spargelsalat lieber halbtrockenen Sekt mag

Dagegen empfiehlt er bei Spargelsalat, der mit Essig ange-macht ist, einen halbtrockenen Tropfen als Begleitung: „Die Säure des Essigs lässt sich damit auflockern. Das ist eine Super-Symbiose.“ Als Alternative hält der Sommelier auch alkoholfreie Schaumweine für geeignet, die auf der Basis von Tee kreiert werden. Schwaighofer: „Das gibt eine leichte Süße, eine Honignote als Konterpart.“

Sekt lässt sich auch als Zutat verwenden

Beim Spargel muss der Sekt nicht zwangsläufig im Glas daneben stehen, er kann auch als Zutat einfließen. Küchenchef Lukas Nagl richtet mit

Schaumwein eine Vinaigrette zu Spargel an. Je nach Lust und Geschmackslaune kommen Fischeier, Estragon und gelbe Früchte wie eingelegter Pfirsich hinein.

Beim Spiel mit Aromen geht Nagl noch weiter: „Spargel kann auch etwas Schärfe vertragen, zum Beispiel mit Piment d'Espelette.“ Die Schärfe noten im Spargel lassen sich stets mit leichter Süße abfedern. Der Tipp vom Sommelier: dazu ein Rosé Demi-sec. „Das lockert auf und geht dann Hand in Hand.“

Für die Profis steht fest: Die prickelnden Freuden am Duett von Sekt und Spargel sind auf die heimische Spargelsaison im Frühjahr begrenzt. Denn einfrieren könne man Spargel unter keinen Umständen.

Außerdem halten beide weder etwas von Importspargel aus Südamerika noch von Spargel aus dem Glas oder der Dose, um zu einer anderen Jahreszeit damit zu kochen. „Man isst Ostereier ja auch nicht an Weihnachten“, sagt Schwaighofer. Saison ist Saison, Punkt, aus, findet auch Nagl: „Danach freue ich mich aufs nächste Jahr.“

Von Andreas Drouwe, dpa



Abramzik Markt

Wenn Gedichte essbar werden
Spargel & Wein

Ritterstraße 5 | 73650 Winterbach | Tel: 07181 / 980 2800 | post@abramzik.de
Mo-Fr 08:00-20:00 | Sa 08:00-18:00 | www.abramzik.de