

# METROPOL REGION STUTT GART

NR  
01

° AUS DER  
REGION  
AUF DEN  
WELTMARKT

° BESENWIRTE  
UND STERNE-  
KÖCHE

° VON PFERDEN  
UND STÄRKEN

WIRTSCHAFT, FORSCHUNG, KULTUR UND LEBEN IM SÜDWESTEN

# IMPRESSUM

## **Metropolregion Stuttgart. Das Magazin**

**Herausgeber:** Dr. Ulrich Bausch, Zeitempiegel Reportageschule Günter Dahl der vhs-Reutlingen GmbH

**Chefredaktion:** Philipp Maußhardt

**Textchef:** Philipp Maußhardt

**Chef vom Dienst:** Mathias Becker, Markus Wanzeck

**Bildredaktion:** Barbara Bylek, Helge Rösch

**Autoren:** Felix Austen, Mathias Becker, Dominik Drutschmann, Agnes Fazekas, Holger Fröhlich, Esther Göbel, Anna Hunger, Anton Hunger, Johan Kornder, Nicola Meier, Anne Meyer, Sara Mously, Lena Müssigmann, Kety Quadrino, Dagny Riegel, Katharina Schönwitz, Julius Schophoff, Markus Wanzeck

**Fotografen:** Thomas Kienzle, Manfred Grohe, Heinz Heiss, Rainer Kwirotek, Uli Reinhardt, Christoph Schmidt, Frank Schultze, Eric Vazzoler, Antonia Zennaro

**Titelfoto:** Thomas Kienzle

**Illustration:** Sepp Buchegger

**Schlussredaktion:** Frank Brunner, Jan Rübel, Erdmann Wingert

**Lektorat:** Jana Vatnika



Foto: Christoph Püschner

# Liebe Leserinnen und Leser,

wussten Sie, dass Stuttgart die zweitgrößten Mineralwasservorkommen Europas hat? (Nur in Budapest gibt es mehr.) Dass im Ostalbkreis und im Hohenlohekreis zahlreiche Weltmarktführer zu Hause sind? Dass das Schwarzwaldstädtchen Calw für seine vorbildliche Integration von Migranten ausgezeichnet wurde? Dass Biotechnologie aus Tübingen die Krebstherapie entscheidend verändern wird? Oder, dass man hoch oben auf der Schwäbischen Alb eines der außergewöhnlichsten Theater Deutschlands findet?

Die europäische Metropolregion Stuttgart ist für viele Überraschungen gut. Was daran liegen könnte, dass Weltläufigkeit und Verwurzelung hier keine Gegensätze sind: Viele der rund 5,2 Millionen Menschen zwischen Heilbronn im Norden und Freudenstadt im Süden, zwischen Calw im Westen und Aalen im Osten, arbeiten für Firmen, die auf dem Weltmarkt führend sind. „Daheim“ fühlen sie sich in einer Welt, die überschaubar scheint, mit ihren Städten und Dör-

fern, die häufig auf „ingen“ enden. In der kulturelle Vielfalt aber ebenso gepflegt wird wie manch lokale Tradition. Um den Lebensnerv dieser Region zu erspüren, haben sich Absolventen der Zeitspiegel-Reportageschule Reutlingen auf die Suche nach Geschichten gemacht, die zeigen, dass wirtschaftlicher Erfolg und ein lebenswertes Umfeld keine Gegensätze sein müssen. Dass sie vielmehr einander bedingen. Vielleicht liegt genau darin das Geheimnis des Erfolgs der Metropolregion Stuttgart, einer der erfolgreichsten Wachstumsregionen Deutschlands.

Das Ergebnis der Arbeit der jungen Journalisten halten Sie in der Hand: das Magazin der Metropolregion Stuttgart.

Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr  
Philipp Maußhardt

# Inhalt



|                            |      |
|----------------------------|------|
| <b>Editorial</b> .....     | S 03 |
| <b>Kleinteiliges</b> ..... | S 06 |
| <b>Impressum</b> .....     | S 02 |

## Fotoessays

|                           |      |
|---------------------------|------|
| <b>Frank Schultze</b>     |      |
| Stuttgart leuchtet .....  | S 08 |
| <b>Manfred Grohe</b>      |      |
| Gar nicht abgehoben ..... | S 32 |
| <b>Eric Vazzoler</b>      |      |
| Der Hingucker .....       | S 66 |

## Wirtschaft

|  |      |
|--|------|
| <b>Wir können alles. Auch bio</b>                |      |
| Pioniere der Biolandwirtschaft .....             | S 18 |
| <b>Powered by Voith</b>                          |      |
| Von der Schwäbischen Alb in die ganze Welt ..... | S 40 |
| <b>Die Hidden-Champions-League</b>               |      |
| Weltmarktführer aus der Metropolregion .....     | S 42 |
| <b>Die Weltverbesserer</b>                       |      |
| Eine Erfolgsgeschichte namens Weleda .....       | S 46 |
| <b>Wo der Kunde König ist</b>                    |      |
| Shopping in Metzingen .....                      | S 74 |
| <b>Die neue Form von Unabhängigkeit</b>          |      |
| Interview mit Autoentwickler Jürgen Schenk ..... | S 79 |
| <b>Von Pferden und Stärken</b>                   |      |
| Wirtschaftsfaktor Vierbeiner .....               | S 83 |
| <b>Kein Hügel ohne Weinstock</b>                 |      |
| Winzerkultur im Südwesten .....                  | S 86 |
| <b>Die Supertrolli-Macher</b>                    |      |
| Das Weingut Rux .....                            | S 88 |
| <b>Von Löwenstein in die Welt</b>                |      |
| Das Weingut Zipf .....                           | S 90 |

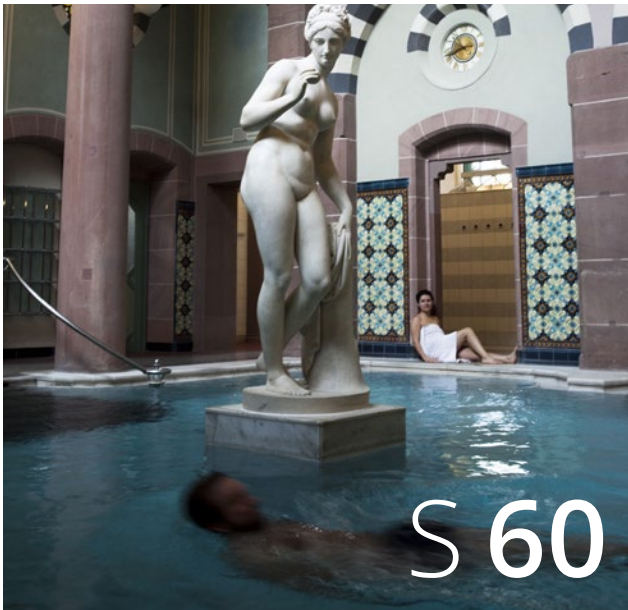


Foto: Manfred Grohe, Antonia Zennaro, Thomas Klenzle

## Kultur

### Die wollen doch nur spielen

Das Theater Lindenhof in Mössingen ..... S 28

### Stuttgart 21 v. Chr.

Die Baustelle der ICE-Trasse Stuttgart-Ulm  
wird zum Ausgrabungsort ..... S 48

### Multikulti in Calw

Fachwerkidylle mit internationalem Flair ..... S 52

### Ein Stern für Stuttgart

Nico Burkhardt lässt Gourmethertzen höher schlagen .. S 56

### Baden in Schwaben

Von Frühschwimmen bis Wellnessstempel:  
Ein Tag im Wasser ..... S 60

### Die Stadt der Ehrenbürger

Nürtinger Bürger engagieren sich für ihre Stadt ..... S 80

### Bürger im Einsatz

Drei Ehrenamtliche im Porträt ..... S 82

### So sehen Sieger aus

Von Weißenhofturnier bis TSG Reutlingen:  
Sport verbindet ..... S 92

## Wissenschaft und Technik

### Happy End in Ludwigsburg

Trickfilmstudenten erobern die Studios ..... S 16

### Aus dem Labor auf den Markt

Biotechnologie in der Metropolregion ..... S 22

### Der Superrechner

Das Höchstleistungsrechenzentrum  
der Universität Stuttgart ..... S 24

### Wandel auf leisen Sohlen

Göppingens Weg Richtung E-Mobilität ..... S 77

## Service

Die hohe Schule – Bildung und Forschung ..... S 26

Urmenschen und Fossilien – Museumstipps ..... S 51

Von Besen und Sternen – Gastronomische Highlights .. S 58

Gold und andere Schätze – Einkaufsparadiese ..... S 76

# DIE METROPOLREGION STUTTGART

umfasst die Regionen



Sie hat eine Fläche von

**15.400** KM<sup>2</sup>

mit  
**5,2**  
**MILLIONEN**  
Einwohnern  
(Stand 2013)

Es gibt  
**31**  
Hochschulen mit  
**131.000**  
Studierenden  
(Stand WS 2012/2013)

Die  
Unternehmen

am Standort  
erwirtschaften mit  
**2,1**  
Millionen  
Arbeitskräften

über  
**194**  
Milliarden  
Euro  
(Stand 2011)





# Stuttgart leuchtet

Fotos: Frank Schultze

**Fotoessay** \_ Der Fotograf Frank Schultze kennt die Welt. Seine Reportagen aus Asien, Afrika, Südamerika und Osteuropa erschienen in Magazinen wie Geo, Stern und Mare. Stuttgart dagegen war Neuland für ihn. Mit frischem Blick spürte der gebürtige Dortmunder viele pittoreske Aspekte der schwäbischen Landeshauptstadt auf, im und um den Kessel herum. Und er genoss sie. Lakonisches Fazit des Mannes aus dem Ruhrpott: „Lässt sich aushalten hier.“

Abendstimmung auf der Karlshöhe.  
Bei Weizenbier und Trollinger  
wandert der Blick über Weinberge  
ins Tal, in dem ein heißer Tag verglüht.

# Wunderwelt Wilhelma

Für klein und groß bietet der berühmte Tierpark mitten in der Stadt immer wieder Begegnungen der besonderen Art









## Mythos Mercedes

Auf einer Trasse, die sich spiralförmig durch das gesamte Gebäude windet, präsentiert das Museum 160 Wagen aus 125 Jahren Autobau.

**Treffpunkt Schlossgarten.** Vier Kilometer lang dehnt sich die grüne Lunge in der City aus, ein Ort zum Durchatmen und Spielen.

**Die Arktis lässt grüßen.** Eisbären sind eine von vielen Attraktionen der Wilhelma, in der die Tiere in einer natürlichen Felsenlandschaft leben.



## Melodram in luftiger Höhe

Das Openair-Festival auf der Esslinger Burg zieht jeden Sommer Tausende Besucher an.

**Im Angesicht der Antike.** Die Skulpturenterrasse der Staatsgalerie ist ein inspirierender Ort – und das nicht nur für Kunstschüler.

**Gruppenbild mit Wasserspiel.** Rund 600 Jahre alt ist der Schlossgarten im Herzen der Stadt. Beliebter Treffpunkt der Jugend sind seine Brunnen.





# Happy End in Ludwigs- burg

**Portrait** \_ Spezialeffekte und Animationen sind aus der Medienwelt nicht mehr wegzudenken. Im Animationsinstitut der Filmakademie Ludwigsburg lernen die Profis von morgen Handwerk und Teamwork – und haben gute Chancen, ihre künftigen Arbeitgeber zu treffen

**D**er Kampf tobt. Das Publikum grölt, als Wrestler „Harald“ sich auf seinen Gegner stürzt und ihm seine Pranke auf den Kopf sausen lässt, dass es klatscht. Gewonnen! Nach dem Kampf nimmt der kahle Koloss die Kampfmaske ab und man blickt in ein naives Gesicht mit Kulleraugen. Harald hat ein Hobby: Er liebt Blumen. Heimlich. Seine Mutter, ein Biest mit spitzer Visage, darf nichts davon erfahren. Sie will, dass er kämpft, nicht träumt.

Moritz Schneider hält den Film an. Der 30-Jährige, Kapuzenpulli und Schiebermütze, sieht zufrieden aus. „Das ist schon ziemlich nah an dem, was ich wollte“, sagt er. In eine der Hängematten, die zwischen den Computern in

vielen Gruppenarbeitsräumen hängen, will er sich dennoch nicht legen. Lieber geht er den Sechsinüter, der zugleich seine Diplomarbeit ist, nochmal durch und korrigiert noch ein wenig Kontrast und Farbe der Bilder. Dieses „Colour-Grading“ ist der letzte Schliff. „Das macht den Film runder“, erklärt Moritz Schneider. An anderen Computern wird ebenfalls noch gearbeitet. Hier muss ein Kameraschwenk eingefügt, dort eine virtuelle Welt in bläuliches Mondlicht getaucht werden. Am Animationsinstitut der Filmakademie Ludwigsburg

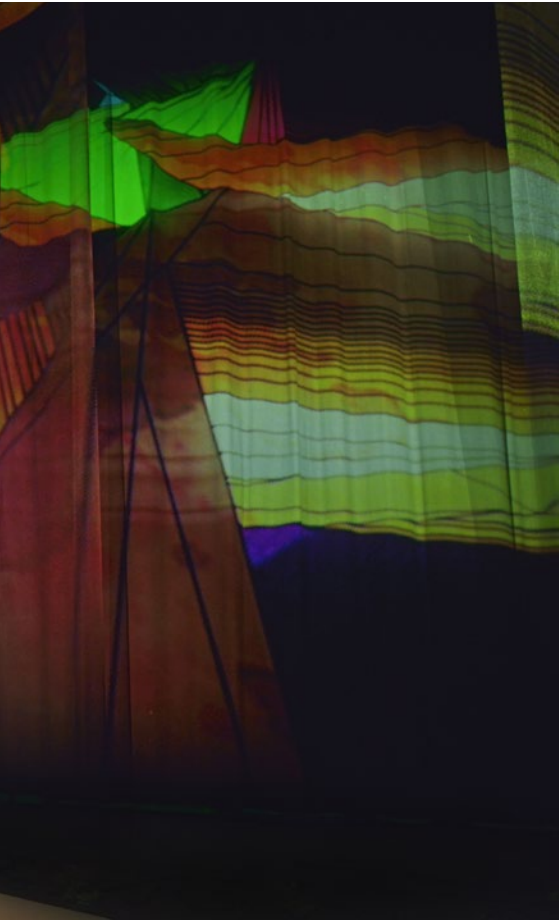
zählt die Liebe zum Detail, davon erzählen auch die leeren Dosen Energy-Drinks neben den Monitoren.

Die Besessenheit zahlt sich aus. 2011 ging der Oscar für die besten visuellen Effekte an Martin Scorseses „Hugo Cabret“, den ehemalige Ludwigsburger im Visual Effects Studio „Pixomondo“ mitgestaltet haben. Im gleichen Jahr wurde „Der Gruffelo“, der im Studio Soi in Ludwigsburg produziert wurde, als „Bester animierter Kurzfilm“ für den Oscar nominiert. Und 2012 wurde der Zeichentrickfilm „Die Prinzessin, der Prinz und



Manchmal sind digitale Effekte eben Handarbeit: Für ihre Installation „Deep Dance“ fertigt Anna Katharina Brinkschulte, Studentin am Animationsinstitut, eine hauchdünne Leinwand. Jeder Luftzug lässt die Stoffbahnen wogen und verstärkt so die räumlichen Effekte der 3-D-Projektion, die sich darauf abspielt. So sind wir hautnah dabei, wenn – wie hier – ein Raubfisch von vielen kleinen Tintenfischen durch eine Tiefseewelt gejagt wird.





der Drache mit den grünen Augen“ mit dem Deutschen Kurzfilmpreis ausgezeichnet. An der Produktion beteiligt auch hier: Studenten aus Ludwigsburg. Das Animationsinstitut, 2002 als Teil der Filmakademie Baden-Württemberg gegründet, gilt als das beste seiner Art in Deutschland. Rund 80 Studenten des Studienschwerpunktes „Animation“ werden hier zu Spezialisten in Animation, Visual Effects und digitaler Postproduktion ausgebildet. Hinzu kommen gut 20 Studenten des Studienschwerpunktes „Interaktive Medien“. Das Studium dauert acht Semester, plus drei Monate Arbeit am Diplom. Ein Weg, der sich lohnt, will man in der digitalen Kreativbranche schnell vorankommen. „Die Ausbildung bei uns ist enorm praxisnah“, sagt Professor Thomas Haegele, 64. Der Branchenpionier und Institutsleiter blickt auf eine Laufbahn zurück, die von Autodidaktik geprägt war – verlief sie doch parallel zu den Umwälzungen in der Me-

dienwelt: Als er anfang, baute man Modelle, filmte sie in Einzelschritten und animierte die Bilder. Heute lassen sich Figuren wie „Harald“ am Computer entwerfen und zum Leben erwecken. Der Raum, Licht, Kamera – alles ist digitale Illusion. „Früher brütete man oft allein über seinem Film, heute ist Teamarbeit das A und O“, sagt Haegele. Im Abspann von Moritz Schneiders „Harald“ sind 40 Namen zu lesen.

„Es bringt nichts, wenn hier zehn Nerds sitzen und einzeln vor sich hin arbeiten“, sagt Moritz Schneider. Jeder spezialisiert sich im Laufe seines Studiums, etwa auf das Gestalten oder Animieren von Figuren oder auf die visuellen Effekte in Filmen mit „echten“ Schauspielern. Natürlich behält der Regisseur, in diesem Fall Moritz Schneider, die Fäden in der Hand. Aber den Weg vom ersten Entwurf bis zum fertigen Film gehen viele Kommilitonen gemeinsam. Frisur, Gesicht, Körperbau, Bewegungen und Handlung müssen vielfach angepasst werden, bis Optik und Geschehen ein stimmiges Ganzes ergeben. Ein Kommilitone hat ein virtuelles „Skelett“ konstruiert, um die Bewegungen der Figur zu entwickeln. Moritz Schneider hat die Figur dann „zum Leben erweckt“. Ein Vorgang, der aus vielen Einzelschritten besteht: „Die Animation selbst macht nur einen Teil der Arbeit aus“, erklärt er. Oberflächen, Licht, Schatten und Perspektiven aller Figuren und Hintergründe müssen in aufwändigen Rechenprozessen aufeinander abgestimmt werden. Arbeit, die kein Computer von selbst erledigt.

Neben dem Handwerk bietet das Institut auch ein Netzwerk, da die meisten Dozenten im Hauptberuf im Filmgeschäft arbeiten, etwa für Branchenriesen wie „Pixomondo“ oder „Pixar“. Wobei die Auftraggeber mittlerweile auch vor der Haustür sitzen: Neben dem „Studio Soi“, das bereits 2002 von Absolventen der Filmakademie in Ludwigsburg gegründet wurde, haben sich in der Region Stuttgart rund zwei Dutzend Animations- und Effects-Firmen angesiedelt,

die alle Bereiche vom Werbe- über den Kino- bis zum Kunstfilm bedienen.

„Ich habe mich hier beworben, weil ich Geschichten erzählen wollte“, sagt Moritz Schneider. Die Effekte seien faszinierend, aber für ihn zähle in erster Linie die Handlung. Er lässt seinen Film weiterlaufen: Harald hält einen winzigen Setzling in seinen Pranken. Er will heimlich eine Blume ziehen, doch seine Mutter erwischt ihn und will sie ihm wegnehmen. Plötzlich reißt die Pflanze ihr Maul auf, verschlingt die Mutter und rülpst zufrieden. Happy End, wenn man so will. Und gleich im doppelten Sinne: Auf der „SIGGRAPH 2013“ in Kalifornien, einer der wichtigsten internationalen Fachkonferenzen für Computer Graphics, wurde „Harald“ in der Kategorie „Best Student Project Runners-Up“ ausgezeichnet. Auch der Preis „Best Student Project“ ging an ein Team vom Animationsinstitut.

**Text: Dagny Riegel**

**Fotos: Thomas Kienzle**

---

Zweimal im Jahr blickt die Welt der Spezialeffekte auf Stuttgart: „Internationale Konferenz für Animation, Effekte, Games und Transmedia“, kurz „FMX“ ([www.fmx.de](http://www.fmx.de)), die Künstler, Wissenschaftler, Produzenten und andere Spezialisten aus allen Teilen der Welt stets im Frühjahr in Stuttgart zusammenbringt. Ebenfalls im Frühjahr lockt das „Internationale Trickfilmfestival“ ([www.itfs.de](http://www.itfs.de)) Macher und Fans der virtuellen Welten in die Landeshauptstadt. Eine knappe Woche lang werden Filme präsentiert und Preise verliehen. Publikumsmagnet des Trickfilmfestivals, das weltweit zu den größten zählt, ist das Openair-Kino auf dem Schlossplatz.

---

# Wir können alles. Auch bio

**Reportage** \_ Mit grünen Ideen schwarze Zahlen schreiben: Dieser Leitsatz findet in der Metropolregion seit jeher seine Anhänger, ganz unabhängig von der politischen Farbenlehre. Die hiesigen Pioniere der Biolandwirtschaft stehen ihren Tüftlerkollegen in nichts nach. Sie sind innovativ und kreativ, eigensinnig und erfolgreich.

**D**er Tag, an dem Germann sein Leben lassen muss, ist wolkenverhangen. An seinem letzten Vormittag steht er inmitten seiner Herde und ahnt nichts von dem nahen Ende. Kein Tiertransport. Keine Schlachthalle. Alles wie immer. Alles gut.

In ein paar Stunden wird Bauer Ernst Hermann Maier zu Germann auf die Weide kommen, wie schon oft. Wenn er auf den Bullen zugeht, 350 Kilogramm, knapp eineinhalb Jahre, Rinderpassnummer DE 08 930 15986, wird er einen länglichen Gegenstand in den Händen halten, der keine Heugabel ist. Neun Millimeter, schallgedämpft. Germann wird interessiert, dabei gelassen schauen, was passiert. Und wenn es passiert, wird es auch schon vorbei sein.

Für Landwirt Maier, Germanns Besitzer, ist das die Hauptsache: dass seine Tiere so wenig wie möglich leiden. Deshalb ist er schon öfter mit den Behörden aneinandergeraten. Denn der Uria-Hof der Familie Maier in Balingen-Ostdorf,



am Fuß der Schwäbischen Alb, widersetzt sich in Deutschland wohl am radikalsten dem Effizienzgebot der modernen Tierhaltung. Die rund 270 Rinder bekommen nur Gras und Heu zu fressen. Auf über 80 Hektar Weideland lebt die Herde im Familienverbund. Das, so Maier, gibt's in ganz Mitteleuropa kein zweites Mal.

Biostandards findet Maier gut – aber, für ihn persönlich, nicht gut genug. Seine Kühe und Bullen sollen es so richtig schön haben! Dazu gehört für ihn neben einem artgerechten Leben auch ein würdevoller Tod. Die Rinder werden sanft aus dem Leben geholt: mit einem lautlosen Betäubungsschuss auf der Weide, aus dem sie nicht wieder erwachen. Geschlachtet werden die Rinder vor Ort. So bleiben ihnen Tiertransport und Todesstress erspart. Das wiederum kommt der Fleischqualität zugute, ist der Landwirt überzeugt.

Dass alles so kam, wie es kam, lag an Axel. 1986 war das. Der Bulle wollte partout nicht in den Schlachthoftransporter steigen. Drei Mann, zwei Stunden – vergebens. Später starb

Rinderflüsterer nennen sie Ernst Hermann Maier. Doch wenn es um seine Prinzipien geht, kann der Landwirt laut werden.



der Bulle auf der Weide. Und Bauer Maier nahm sich an dessen Starrsinnigkeit ein Beispiel. Um eine Genehmigung für das Schießen der Rinder zu erhalten, kämpfte er 13 Jahre lang mit den Behörden. Es trieb ihn fast in den Ruin. Im Jahr 2000 stand der Uria-Hof vor der Insolvenz. Ein Leserbrief in einer Zeitung, der zu Solidaritätsspenden aufrief, brachte die Wende: Innerhalb von zwei Wochen kamen hundert Sympathisanten und gaben Geld. „Ein Schrotthändler legte eine prall gefüllte Ledertasche auf den Tisch“, erinnert sich der 71-Jährige. „30.000 Mark. Einfach so.“ Er nennt es „das Wunder von Uria“.

„Wir müssen alles tun, damit aus unserem Planeten keine Hölle wird“, sagt Maier. „Und Schlachthöfe sind die Hölle.“ Manche nennen ihn ob seiner Tierliebe „Rinderflüsterer“. Doch das ist weichgezeichnet. Ein Flüsterer ist er nicht. Er kann aufbrausend sein, sich Satz für Satz ärger in Rage reden über pedantische Bürohengste, die ihm das Leben schwer machen. Seit einigen Monaten beharkt er sich so verbissen

mit der grün-roten Landesregierung Baden-Württembergs, dass kürzlich sogar die britische „Times“ ihren Europa-Korrespondenten auf ihn ansetzte. Anlass der Auseinandersetzung ist Maiers Weigerung, seine Rinder mit gelben Plastikohrmarken zu kennzeichnen – nach Ansicht der Politiker ist er per EU-Gesetz dazu verpflichtet.

Gut gemeint, findet Maier. Doch er ist überzeugt, eine bessere Lösung gefunden zu haben: Ein Transponderstäbchen, etwa ein Zentimeter lang, wird jedem Kalb direkt nach der Geburt unter die Haut injiziert, links neben dem Schwanzansatz. Die darauf gespeicherten Informationen lassen sich aus ein paar Zentimetern Entfernung mit einem Funklesegerät abrufen. Germann, der Bulle, bleibt Germann, so lange er lebt. Zu einer bloßen Nummer, DE 08 930 15986, soll er erst posthum werden.

Tierfreundlicher, zuverlässiger, zeitgemäßer sei das, sagt Maier: „Ich finde es verwerflich, Rinder mit Nummern zu markieren. Tiere sind keine Autos.“ Er weiß sich mit Worten zu wehren. Hin und wieder leiht er sich dafür auch einmal einen starken Satz, etwa von Gandhi. Der hat einst gesagt: „Die Größe und den moralischen Fortschritt einer Nation kann man daran ermessen, wie sie die Tiere behandelt.“

In der Metropolregion hat Maier viele Sympathisanten. Und eine Reihe von Mitstreitern, die, in Gandhis Sinn, auf ihre je eigene Weise zur Größe der Region beitragen. Von besonderer Größe ist dabei der Hohenlohekreis, im Nordosten der Metropolregion. Nicht zufällig ist hier – gleich nach München – die zweitgrößte deutsche Ortsgruppe der Organisation Slow Food beheimatet, die sich für genussvolles, bewusstes, regionales Essen einsetzt.

Für Gastronomiekritiker Wolfram Siebeck ist Hohenlohe das „kulinarische Biotop“ Deutschlands. Die Betonung liegt dabei auf Bio. Denn nirgendwo ist die Dichte an Biobetrieben höher als auf diesem fruchtbaren Flecken Erde. Biobauernhöfe, Bioweingüter, Biokäsereien und -metzgereien allerorten. Eine Bio-Sauerstoff-Sauna in Niedernhall, die anthroposophische Gärtnerei Amlshagen in Gerabronn, ein Start-Up namens „bio biss“, das mit mobiler und ökologisch korrekter Gastronomie deutschlandweit Besucher von Großveranstaltungen verköstigt: Was anderswo als alternativ gilt, ist hier bereits zum Normalfall herangediehen.

Das hat sich herumgesprochen, bis weit über die Grenzen der Metropolregion hinaus. So richtete vor einiger Zeit der britische Thronfolger Prinz Charles eine Grußbotschaft an die Hohenloher: „Meine Damen und Herren“, so sprach der passionierte Ökobauer und Slow-Food-Botschafter feierlich auf Deutsch, „Ihr Einsatz für natürliche, gesunde Lebensmittel in Verbindung mit der Kunst der Zubereitung macht Sie zu einem Vorbild nicht nur für andere Europäer, sondern auch für die übrige Welt.“



Albauftrieb: Zweimal im Jahr bebt die Erde, wenn Willi Wolf seine Wasserbüffel auf die Sommerweide und zurück treibt.

Dieses Lob schmeckte den bekennenden Genussmenschen natürlich bestens, unter ihnen Rudolf Bühler. „In den 60er Jahren galt unsere Gegend als das Sibirien Württembergs“, erinnert sich der glatzköpfige Landwirt. Die Jugendlichen wanderten ab, der Arbeit hinterher. 1988 gründete er mit einigen Kollegen die "Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall", die sich der regionalen landwirtschaftlichen Entwicklung verpflichtete. Nach dem Studium war er sechs Jahre als Entwicklungshelfer in Asien und Afrika unterwegs, erzählt Bühler. „Diese Erfahrung konnte ich für die Entwicklung vor der eigenen Haustür nutzen.“

Über die Erzeugergemeinschaft sagt Bühler: „Wir sind eine bäuerliche Selbsthilfeorganisation im besten Sinne. Bei uns zählt solidarisches, ökologisches Wirtschaften – nicht Gewinnmaximierung.“ Zudem liegt dem Verband das Bewahren bedrohter Obstsorten und Tierrassen am Herzen – etwa des Schwäbisch-Hällischen Landschweins, das Anfang der 80er Jahre schon so gut wie ausgestorben war. Mit viel Herzblut und einer ausgeklügelten Zucht- und Marketingstrategie gelang Bühler die Wiederbelebung des schwäbischen Patienten. Von da an ging es für Bühler und seine Mitstreiter im Schweinsgalopp weiter. Die Erzeugergemeinschaft wuchs und wuchs, heute hat sie rund 400 Mitgliedsbetriebe. Seit 1997 gibt es sogar ein eigenes Biolabel: Ecoland. Auch diesen Verband hat Bühler mitbegründet. Und dafür gesorgt, dass er wächst und gedeiht: „Wir wollten für unsere Würstle nicht nur Fleisch und Speck in Bioqualität erzeugen, sondern auch die Gewürze.“ So kam es, dass neben den 40 Ecoland-Betrieben im Hohenloher Stammland nun auch Betriebe in Serbien nach den Vorgaben des Verbandes wirtschaften (sie liefern Paprika und andere Balkangewürze) und Hunderte von Kleinbauern in Südindien (sie sind zuständig für die „tropischen Gewürze“).

„Für uns ist Bio mehr als eine Mode“, sagt Bühler. „Es zeigt sich, dass diese Art Landwirtschaft die zukunftsfähigste ist.“

Hohenlohe, ist er überzeugt, hat von der ökologischen Rückbesinnung ökonomisch enorm profitiert. Es wurde, auch in dieser Hinsicht, eine blühende Landschaft. Von vielen Seiten wird die Region Hohenlohe seit Jahren gepriesen, für ihre inneren Werte ebenso wie für ihre äußeren Reize. Geo Saison sieht in ihr einen „Landstrich, dem ein oberflächlicher Betrachter einen fast übertriebenen Liebreiz vorwerfen könnte“. „Für alle, die gern gut essen“, schwärmt Merian, „wird eine Reise durch Hohenlohe zu einer Schatzsuche.“ Das Magazin Feinschmecker mutmaßt gar, der Herrgott habe alles gesegnet, „was auf diesem Stück Erde wuchs“.

Ein etwas irdischeren Blick hat Slow Food-Botschafter Bernulf Schlauch auf seine Heimatregion: „Ein dreifach Hoch auf die Kleinbauern!“, schrieb er im Mai 2013 im stern. „Sie wehren sich hier gegen die Gleichmacherei der Agrarindustrie und halten mit unverfälschten Produkten dagegen.“ Der Bruder des früheren Grünen-Fraktionsvorsitzenden Rezzo Schlauch produziert hier Holundersekt – „im Ein-Mann-Betrieb“, wie er mit einigem Selbstbewusstsein sagt.

Droben auf der Schwäbischen Alb, im Süden der Metropolregion, gibt es einen weiteren Ein-Mann-Biobetrieb, der sich alles andere als zurückhaltend gibt. Zweimal im Jahr lässt er sogar die Erde beben. Heute ist es wieder so weit. Lässig eine Reval unter dem Schnauzer eingeklemmt, reitet Willi Wolf auf seiner hellen Appaloosa-Stute zum Stalltor. Dort angekommen, stößt er einen grollenden Schrei aus: „Hooohooohoo!“ Er trägt den schlappigen Stetson, als sei dieser mit seinem Kopf verwachsen – es ist keine bloße Wild-West-Verkleidung: Wolf züchtet tatsächlich Westernpferde. Die braucht der 58-Jährige für sein Kerngeschäft, die Wasserbüffel. Riesengestalten sind das, mit Hintern wie Waschmaschinen und sichelförmig aufragenden Hörnern – extravagante Exoten, die man eher in Indien oder Afrika erwarten würde

„Heyhey!“ und „Houhou!“ rufen die Alb-Cowboys. Und: „Holla die Waldfee!“





Rudolf Bühler rettete das Schwäbisch-Hällische Landschwein - es wurde zum Maskottchen der Bioregion.

als auf der Alb. Nach einem langen Winter dürfen die Tiere heute endlich wieder auf die Weide. Als die massigen Leiber sich wie eine ebenholzfarbene Flutwelle durchs Tor drücken, klappern die Planken des Stalls, der Boden vibriert.

Wasserbüffel auf der kargen, trockenen Alb? Es begann vor acht Jahren, als Willi Wolf merkte, dass er seinen Hof so nicht mehr halten kann: Der Preis für Rindfleisch war in den Keller gefallen. Die Zucht, die Wolf sich vorstellte, naturgerechte Haltung, die Rinder im Sommer draußen auf der Alb, im Winter im offenen Stall, konnte er sich nicht mehr leisten. Bio allein reichte als Nachfragekriterium nicht mehr. Er suchte nach einem Alleinstellungsmerkmal.

Als 2005 die ersten 36 Büffel auf der Alb standen, haben die Bauern in der Umgebung Willi Wolf den Vogel gezeigt: „Jetzt spinnt er völlig!“ Wolf hingegen findet das ganze gar nicht seltsam, sagt er. Immerhin habe es hier doch vor 300.000 Jahren schon einmal Büffel gegeben. Bei Steinheim an der Murr wurden ihre Überreste gefunden.

Tatsächlich stammen seine Wasserbüffel weder aus Indien, noch aus Afrika, sondern aus Rumänien. Sie können fast ein halbes Jahrhundert alt werden – wenn man sie lässt. Drei Kälber mit 150 Kilo bringt er jede Woche zu seinem Kompagnon Ludwig Failenschmid in St. Johann-Gächingen. Der Metzger verarbeitet das Fleisch zu luftgetrocknetem Schinken oder „Albbüffelgöschle“, Maultaschen, und kredenzt in seinem Landgasthof Wolfs Leibspeise: Büffelbraten im Heubett gegart. Alles Bio.

**S**inn macht die Schlachtung der Tiere wirtschaftlich nur, wenn alles verwertet werden kann. Restlos. Sogar das Leder wird gegerbt und zu Jacken, Portemonnaies oder Schlüsselkäppchen verarbeitet. Und: Die Albbüffel locken Touristen in seine wildromantischen Ferienblockhäuser. „Inzwischen“, sagt Willi Wolf, „läuft es richtig gut.“

„Die zwei Tage im Jahr sind mein Glück“, sagt Wolf und meint den Auf- und den Abtrieb seiner Büffelherde. „Darauf freu ich mich wie ein Kind.“ Er wirkt vollkommen gelassen – was einigermaßen verwundert angesichts des Spektakels, das nun beginnt. 290 Tiere haben sie gestern gezählt. Etwa die Hälfte der Kühe samt ihren Einjährigen soll heute nach Meidenstetten getrieben werden. „Die Büffel sind im Prinzip ruhiger als konventionelle Rinder“, sagt Wolf. „Die haben keine Hektik. Aber sie sind unheimlich stur. Wenn sie wo hinwollen, kracht es halt.“ Eine ausgewachsene Büffelkuh bringt 600 bis 700 Kilo auf die Waage – ein halber PKW. Den Stall für den Winter musste er gleich in den ersten Tagen ein paar Mal reparieren.

Das Vibrieren hebt an zu einem Donnerrollen, als die Büffel in Fahrt kommen. Dunkle Muskelberge rollen mehr ins Tal als dass sie laufen. Eine Kuh überschlägt sich, schlittert ein paar Meter auf dem Rücken über die sumpfige Böschung, bis sie sich wieder fängt und auf die Beine kommt. Mit kehligem „Heyhey“ und „Houhou“, „Hoppah“ dirigieren eine Handvoll Reiter in langen, geschlitzten Mänteln die Kühe und Kälber. Man wähte sich in einem Western, entwischte nicht dem größten Cowboy mit dem längsten Ledermantel und dem eindrucksvollsten Schnauzer, als er sich und sein Pferd gerade noch aus dem Weg schafft, ein eher uncooles „Holla die Waldfee!“.

Die Reiter nicken sich zu und steigen in Zeitlupe aus den Bügeln. Sie sind schließlich Cowboys. Der Job ist getan. Jetzt wartet nur noch das Reiterstüble mit dem Kuchenbuffet. „Ich lebe meinen Traum und wer kann das schon von sich sagen?“ Willi Wolf nimmt sich ein Stück Käsesahne und geht mit krummen Schenkeln zum Tisch zurück. Als ob ihm das Pferd noch zwischen den Beinen klemmte.

Auch Rinderrebell Ernst Hermann Maier, der seine Tiere, weil sie ihm am Herz liegen, selbst aus dem Leben holt, hat seinen Traum verwirklicht, gegen alle Widerstände. Er steht auf dem Hügel neben der Uria-Fütterungshalle, es ist sein Feldherrenhügel. „Die Leute werden schon irgendwann merken, dass wir keine Verrückten sind“, sagt Maier. Dann steigt er in die Führerkabine seines Teleskopladers, spießt mit der Riesengabel einen Heuballen auf, fährt ihn in die Halle. Die versammelten Viecher weichen lautlos zu beiden Seiten. Dann geht auch Maier zum Mittagessen.

Nachmittags geht er ein letztes Mal zu Germann auf die Weide. Germann bleibt Germann bis zum Ende. Erst wenn der Schuss gefallen, wenn das Tier ausgeblutet ist, vollzieht sich die Metamorphose. DE 08 930 15986 wird zerlegt, weiterverarbeitet, eingeschweißt, verkauft – bestes Biofleisch, von Balingen bis Stuttgart erhältlich in handelsüblichen Portionen.

**Text: Agnes Fazekas und Markus Wanzeck**

**Fotos: Katharina Alt, Rainer Kwiotek, Jan Riephoff**

# Aus dem Labor auf den Markt

**Feature** \_ Ob Genanalyse, Knorpelzellimplantate oder künstliche Netzhaut: Die Metropolregion erlebt einen Biotech-Boom. Das Geheimnis des Erfolgs: Universitäten und klassische Mittelständler bilden einen fruchtbaren Boden für junge Start-ups.

Saskia Biskup kann ihr Büro in Tübingen mit Urkunden tapezieren. „Innovationspreis der BioRegionen 2011“, „Deutscher Gründerpreis 2011“, „Entrepreneur des Jahres 2013“ und 2014 die Krönung: Der Präsident der Europäischen Kommission Manuel Barroso überreichte ihr den mit 100.000 Euro dotierten „EU-Innovationspreis“. „Das ist ein Riesenschritt, auch EU-weit wahrgenommen zu werden“, sagt die 42-jährige Humangenetikerin. „Wir sind sehr dankbar für diese Auszeichnung.“

Die Ärztin und Forscherin beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den gene-

tischen Ursachen von Krankheiten. 2004 entdeckte sie als erste Veränderungen im LRRK2-Gen, das die häufigste bekannte Ursache für das Parkinson-Syndrom ist. 2010 dann der Durchbruch: Sie entwickelte ein Genanalyseverfahren, das verrät, welche DNA-Bausteine für Krankheiten wie Augen- und Hautkrankheiten, neurodegenerative Erkrankungen, Epilepsie oder sogar Krebs verantwortlich sind. „Hochdurchsatz-Sequenzierung“ nennt sich die Methode, die unter drei Milliarden Bausteinen des menschlichen Genoms jene identifiziert, deren Mutationen Krankheiten auslösen

können. „Wir suchen die Nadel im Heuhaufen“, sagt Saskia Biskup. Sie zu finden, ist von unschätzbarem Wert: „Es gibt Fälle von Krebspatienten, die jahrelang falsch behandelt wurden“, so Biskup. „Mit unseren Analysen gehören solche Fehler der Vergangenheit an.“

2010 gründete Saskia Biskup gemeinsam mit ihrem Mann Dirk, einem promovierten Betriebswirtschaftler, die Firma CeGat. Unterstützt wurden sie dabei von der BioRegio STERN Management GmbH. Die interkommunale Wirtschaftsförderungsgesellschaft mit Sitz in Stuttgart fördert Medizintechnik- und Biotech-Unternehmen, hilft ihnen mit Businessplan und Pressearcharbeit oder vermittelt ein Netzwerk von Partnerfirmen. Fast 500 LifeScience-Unternehmen zählt die Gesellschaft in der Metropolregion. Den Boom der Branche erklärt sich Dr. Klaus Eichenberg, Geschäftsführer von BioRegio STERN, mit den Synergien, die zwischen den jungen Start-ups und traditionsreichen Ingenieursfirmen möglich sind. „Sie profitieren voneinander“, sagt er und nennt als



Preisgekrönt: Das Analyseverfahren, das Saskia und Dirk Biskup anbieten, identifiziert die Ursachen schwerer Krankheiten.



**Neubau in Tübingen: CeGaT wächst so schnell, dass ein neuer Firmensitz gebaut werden musste.**

Beispiel die Kooperation zwischen der Contexo GmbH, einem Hersteller automatisierter Produktionsanlagen und der Curetis AG, einem jungen Biotech-Unternehmen. „Früher baute Contexo Anlagen, die Kugelschreiber produzieren, heute bauen sie für Curetis Anlagen, die Mini-Diagnostiklabore herstellen.“

**E**in weiteres Kapitel der Erfolgsgeschichte wird im Technologiepark Tübingen-Reutlingen geschrieben. Hier ist in den vergangenen zehn Jahren Deutschlands größtes Gründerzentrum für Biotechnologie entstanden. Auf mehr als 20.000 Quadratmetern haben sich

rund 60 Unternehmen aus der Bio-, Nano-, Medizin- und der Informationstechnologie angesiedelt. Keimzelle des Booms ist das Naturwissenschaftliche und Medizinische Institut der Universität Tübingen (NMI), das mit rund 170 Molekular- und Zellbiologen, Biochemikern, Physikern, Ingenieuren und Technikern weltweit einen Spitzenplatz in seiner Disziplin hält. Seine Entwicklungen wie Knorpelgewebe für Kniegelenke und Bandscheiben oder eine künstliche Netzhaut, mit der Blinde, deren Sehnerv intakt ist, teilweise wieder sehen können, haben zu einer Reihe von Ausgründungen geführt, die jetzt rund um das NMI angesiedelt sind. Neuestes Projekt der Forscher am NMI: Neurochips, die defekte Nervenverbindungen überbrücken sollen.

Saskia und Dirk Biskups größte Baustelle ist derweil abgeschlossen: Im Juli 2014 wurde das neue Firmenge-

bäude von CeGaT in Tübingen eingeweiht. Die Firma ist auf 70 Mitarbeiter gewachsen, die bisherigen Büros und Labore reichen längst nicht mehr aus. Rund 4.000 Patientinnen und Patienten haben ihre Gene bislang bei CeGaT analysieren lassen. Es wären sicher mehr, wenn die Gesundheitskassen die Kosten übernehmen würden. Wann es soweit ist, weiß niemand, aber Saskia und Dirk Biskup sind sich sicher, dass es nicht mehr lange dauern wird. Derweil wollen sie die Sache aber auch selbst in die Hand nehmen – und ziehen die Gründung einer Stiftung in Betracht. „Für Menschen, die sich die Diagnostik nicht leisten können.“ Neben der Chance, Menschen zu helfen, sind Saskia Biskup die Urkunden ziemlich egal.

**Text: Mathias Becker**

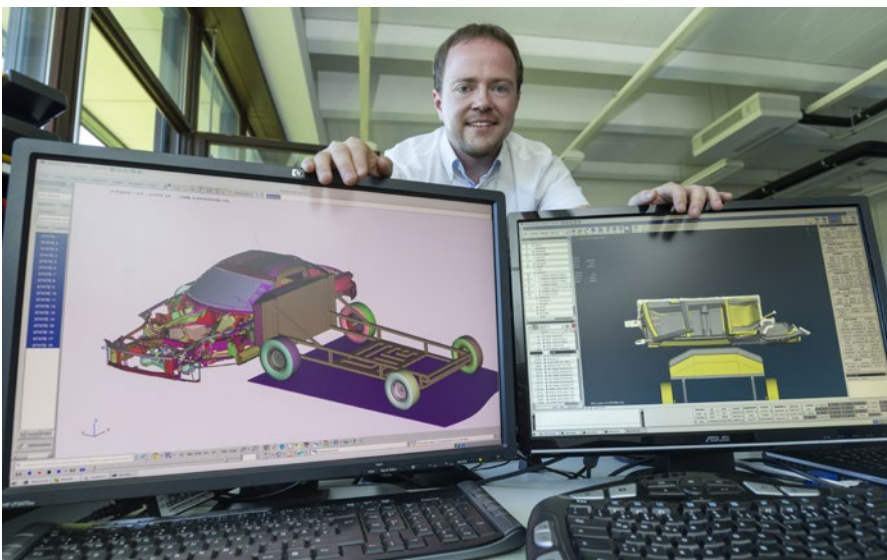
**Fotos: CeGaT**

# Der Superrechner

**Feature** \_ Im Höchstleistungsrechenzentrum von Stuttgart steht einer der leistungsfähigsten Rechner der Welt. Von Crashtest bis Klimasimulation: „Hermit“ hilft Forschern, Szenarien zu errechnen – und die richtigen Entscheidungen zu fällen.

Uwe Wössner hebt die virtuelle Limousine per Fernbedienung über seinen Kopf und betrachtet den Unterboden. Von der Kühlerhaube bis zum Heck verlaufen schmale gelbe Stränge. Sie machen die Luftströme sichtbar, die während der Fahrt entstehen. Wössners Aufmerksamkeit gilt den Radkästen, in denen die Stränge wie wild durcheinanderwirbeln: „Das erhöht den Luftwiderstand beim Fahren“, sagt er. „Wir wollen wissen, wie man das vermeiden kann.“ Dann setzt er die 3-D-Brille ab und legt die Fernbedienung beiseite. Der Wagen bleibt in der Luft hängen. Willkommen in der „Cave“, der „Höhle“: So nennen Uwe Wössner, Leiter der Abteilung für Visualisierungen am

Höchstleistungsrechenzentrum Stuttgart (HLRS) und seine Kollegen den dunklen Kellerraum, in dem Computersimulationen zum Leben erweckt werden. Hier drehen und wenden Wössner und sein Team 3-D-Projektionen von Autos auf der Suche nach aerodynamischen Schwachstellen. Oder kurven mit einem Fahrsimulator durch Computer-Städte, um Fahrzeugassistenten der Zukunft wie Brems- und Ausweichautomatiken zu testen. Von Automobil- bis Energiewirtschaft, von Klimaforschung bis Medizin: Immer öfter nutzen Wirtschaft und Wissenschaft Simulationen, um komplexe Prozesse detailgetreu darzustellen und mögliche Entwicklungsszenarien zu errechnen. Rechenkunst, die



Crash-Tests am Bildschirm: Alexander Frederic Walser vom ASCS nutzt die Leistung des HLRS.



Mensch und Maschine: Professor Michael Resch steht, umgeben von Schrankwänden voller Hardware, im Serverraum des HLRS

Leben retten kann, etwa, wenn die 3-D-Simulation eines individuellen Blutkreislaufs zeigt, welche Folgen Gefäßverengungen haben, und wo ein Infarkt droht. Was 2006 als Forschungsprojekt am HLRS gestartet ist, wird heute regelmäßig in der Therapie eingesetzt. Allgemein gilt: In den vergangenen Jahren stiegen die Anforderungen an Simulationen – und mit ihnen die Kapazität der Rechner. Kürzlich wurde das neueste Modell des Computers „Hermit“ am HLRS installiert. Auf 700 hochgesicherten Quadratmetern summen und blinken seither Kästen, groß wie Familienkühlschränke. Gemeinsam bilden sie einen Superrechner, der vier Petaflops, also vier Trillionen Rechenoperationen pro Sekunde, ausführen kann. Er gehört zu den 15 leistungsfähigsten Computern der Welt.

Der Leiter des HLRS, Professor Michael Resch, hat sein Büro ein Stockwerk über dem Riesenrechner. Auf seinem Schreibtisch surrt ein Ventilator, der einst dazu diente, einen PC zu belüften. Jetzt hilft er dem 50-jährigen Mathematiker, einen kühlen Kopf zu bewahren. Zahlreiche Forschungs-



projekte wollen koordiniert werden, daneben fliegt Resch um die Welt und hält Vorträge oder berät Unternehmen. Während die Statistik stets in die Vergangenheit schaut, richten Simulationen den Blick gen Zukunft. Das macht sie für viele Forschungsfelder unersetzlich.

**A**uf dem Campus Vaihingen der Universität Stuttgart selbst dagegen ist der Weg zwischen Forschung und Anwendung denkbar kurz: Im Gebäude neben dem HLRS sitzt das Automotiv-Simulation Center Stuttgart (ASCS). Unter dem Dach des Instituts haben sich 24 Unternehmen und Forschungseinrichtungen zusammengeschlossen,

um Simulationen für die Produktentwicklung nutzbar zu machen. „In der Automobilbranche etwa wurden viele reale Crash-Tests mittlerweile durch virtuelle Tests ersetzt“, sagt ASCS-Geschäftsführer Alexander Frederic Walser. Von der Beschaffenheit einzelner Bauteile bis hin zur Konstruktion des gesamten Autos: Das Verhalten verschiedener Fahrzeugvarianten beim Aufprall kann detailgetreu simuliert werden. „Wer Knautschzonen testen will, muss heute nicht mehr reihenweise Autos gegen die Wand fahren.“ Uwe Wössner geht derweil durchs Feuer. Gemeinsam mit seinen Kollegen hat er eine 3-D-Simulation eines Heizkraftwerks visualisiert. Die Projektion in der „Cave“ erlaubt ihm jetzt,

die Anlage bei vollem Betrieb zu inspizieren. Also spaziert der durch die Lüftung in den Kessel, schwebt über einem Pool voller roter Bälle, die das Feuer darstellen und folgt dem Dampf Richtung Turbine. Was nach einem fantastischen Computerspiel aussieht, ist Wissenschaft pur, diesmal im Auftrag eines Energiekonzerns. Ziel des Projekts: die Anlage zu optimieren. „Technischer Fortschritt dieser Art ist dringend geboten“, sagt HLRS-Leiter Michael Resch. „Simulationen helfen uns, ihn zu beschleunigen.“

**Text: Mathias Becker**

**Fotos: Christoph Püschner**

Sie ist nicht ganz so sportlich, wie das Modell aus den "Matrix"-Filmen. Doch auch die 3D-Brille, die Uwe Wössner in der „Cave“ des Höchstleistungsrechenzentrums trägt, öffnet das Tor in eine virtuelle Welt.

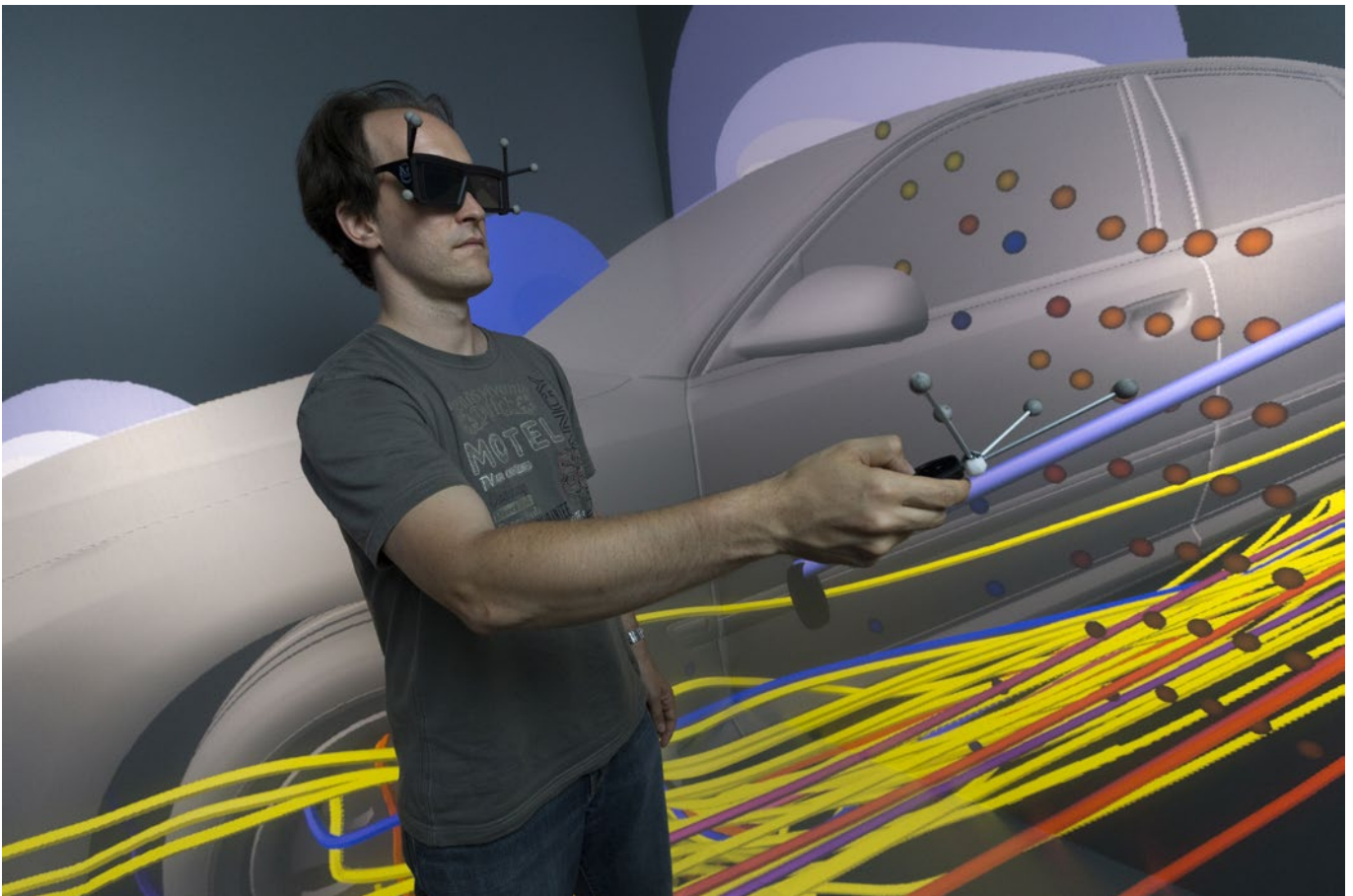




Foto: Martin Lutz

# Die hohe Schule

## Dreimal Architektur: Studieren in Stuttgart

Die Weißenhofsiedlung, die 1927 am Stuttgarter Killesberg entstand, war pure Provokation: keine Ziegeldächer, keine Giebel, keine Fensterkreuze! Stattdessen weiße Kuben, die eher an Industrie- als an Wohngebäude erinnerten. Manche Stuttgarter reagierten geschockt, andere begeistert: Ein architektonischer Diskurs war geboren, der die Stadt noch immer prägt. Heute bieten drei Hochschulen Architekturstudiengänge an: Die praxisbezogene Hochschule für Technik, die Universität Stuttgart, mit dem Schwerpunkt Städtebau, und die Staatliche Akademie der Bildenden Künste, die kaum besser gelegen sein könnte: direkt in der Weißenhofsiedlung. Eines haben alle drei gemeinsam: Im renommierten CHE-Hochschulranking, das Studiengänge in Deutschland bewertet, rangieren sie auf Spitzenplätzen.

## Vom Nordschwarzwald in die weite Welt: Hochschule Pforzheim

Seit fast 250 Jahren wird in Pforzheim Schmuck hergestellt und noch immer gehört die Stadt zu den wichtigsten Schmuck- und Uhrenlieferanten bundesweit. Mit der Zeit kamen Elektronik- und Elektrotechnikbetriebe und führende Versandhäuser dazu. Die passenden Fachhochschulen – eine für Gestaltung und eine für Wirtschaft – wurden 1992 zusammengelegt und eine Fakultät für Technik angegliedert. Besonders stolz ist man am Nordschwarzwald auf die guten Kontakte zur Wirtschaft: Die meisten Bachelorarbeiten werden in Unternehmen geschrieben, die Jobaussichten

nach dem Abschluss sind glänzend: „In jedem Automobilkonzern der Welt finden Sie Designer aus Pforzheim“, betont Sabine Laartz, Sprecherin der Hochschule. Auch für die Zukunft ist man gerüstet – mit innovativen Studiengängen sowie einem Fokus auf Nachhaltigkeit und Wirtschaftsethik quer durch alle Fakultäten.



Foto: Ulrike Kumm / Hochschule Pforzheim

## International vernetzt: Hochschule Reutlingen

Im Maschinenraum der Reutlinger Fakultät für Textil und Design spürt man es auf den ersten Blick: Mit der 1855 gegründeten Webschule hat diese Institution noch so viel gemeinsam wie ein Strickjanker mit einem Windbreaker. An High-Tech-Webstühlen und Digitaldruckmaschinen im Industrieformat arbeiten nicht nur angehende Designer und Textiltechniker, auch künftige Manager lernen hier die Materialien kennen, mit denen sie es später zu tun haben. Vernetzung bedeutet alles an dieser Fakultät, auch international. Wer in Reutlingen studiert, absolviert meist noch einen Studiengang an einer der 30 Partneruniversitäten von Lettland bis Australien, von den USA bis Indonesien. Solche Auslandssemester dienen der Arbeit in internationalen Teams, die in der globalisierten Textilindustrie längst zum Standard gehört. Als neue Errungenschaft der Reutlinger gilt der Studiengang International Fashion Retail, bei dem in Deutsch und Englisch unterrichtet wird.



Foto: Karl Scheuring

Auch an der European Business School (ESB) wird Internationalität groß geschrieben – seit mehr als 40 Jahren. 1971 als „Fachbereich Außenwirtschaft“ an der Hochschule Reutlingen gegründet, bot die Schule schon damals integrierte internationale Abschlüsse an. Heute ist die ESB mit 2.400 Studierenden eine der größten betriebswirtschaftlichen Fakultäten in Deutschland und belegt regelmäßig Spitzenplätze in Hochschulrankings.

## In acht Semestern zum Imam: Islamische Theologie in Tübingen

Rund vier Millionen Muslime leben in Deutschland. Für viele von ihnen sind die Moscheen zwischen Ostsee und Alpenrand nicht nur Gebetsräume, sondern auch Treffpunkte und Beratungsstätten. Entsprechend groß sind die Herausforderungen an muslimische Geistliche, die nicht nur ihre Gemeinden betreuen, sondern im Idealfall auch Brücken zur nicht-muslimischen Nachbarschaft bauen. Es gäbe viele Gründe, Imame in Deutschland auszubilden, befand das Bundesbildungsministerium und förderte den Aufbau von Islam-Studiengängen. Neben Universitäten wie Münster und Osnabrück machte auch die Uni Tübingen zum Wintersemester 2012/2013 den Anfang und richtete achtsemestrige Studiengänge für Islamische Theologie samt Recht, Glaubenslehre und Kultur des Islam ein. Der Bachelorabschluss, befähigt dazu, den Beruf eines Imams auszuüben, und bereitet dazu künftige Religionslehrer, Manager oder Sozialarbeiter auf ihren Beruf vor. Zum Wintersemester 2014/2015 soll ein Masterstudiengang folgen.

## Für Forscher von morgen: Die Experimenta in Heilbronn

Wie funktioniert eigentlich ein E-Werk? Und was passiert genau, wenn wir mit einem anderen Menschen kommunizieren? Diesen und vielen weiteren Fragen widmet sich die Lern- und Erlebniswelt „Experimenta“ in Heilbronn. Das mit 6.500 Quadratmetern Fläche größte Science Center seiner Art im süddeutschen Raum bietet Kindern, Jugendlichen und Erwach-

senen eine Vielzahl von Zugängen zu naturwissenschaftlich-technischen Zusammenhängen. In vier Themewelten mit rund 150 interaktiven Exponaten können Besucher komplexe Zusammenhänge spielerisch ergründen – und zugleich Interessen und Talente entdecken. Sechs Werkstattbereiche, die sogenannten „Talent schmieden“, bieten Möglichkeiten, eigene Stärken zu entwickeln, aber auch Schwächen auszugleichen. Zudem verfügt die Experimenta über ein Schülerforschungszentrum, in dessen fünf Laboren sich Schulklassen, auch über längere Zeiträume, naturwissenschaftlich-technischen Versuchen widmen.

# Die wollen doch nur spielen

**Reportage** \_ Heimattheater und Avantgarde:  
Das Theater Lindenhof lockt seit über drei Jahrzehnten  
Publikum auf die Schwäbische Alb.

**M**össingen probt den Aufstand. Alte Männer sind in die Aula des Quenstedt-Gymnasiums gekommen, Schülerinnen und sehr viele Frauen mit praktischen Kurzhaarfrisuren. Drei Dutzend Laiendarsteller in bunten T-Shirts und Jogginghosen. Es ist ein historischer Moment in Turnschuhen. „Liebes Mössingen, das Spiel beginnt jetzt!“, ruft der Regisseur und die Mössinger nehmen auf der Bühne ihre Positionen ein. Philipp Becker, 33, mit lässig gewickeltem Wollschal, schreitet vor der Bühne

auf und ab. „Sich hinstellen heißt, einen Standpunkt einnehmen!“, ruft der Regisseur, bleibt abrupt stehen und reckt stolz die Brust. „So! Dann dreht ihr euch frontal zum Publikum und sagt: ‚Typisch Mössingen!‘ Und rums.“ Noch rumst es aber anders als gedacht: Manch einer dreht sich rechts, manch anderer links herum. Einem älteren Herrn will die zackige Drehung nicht recht gelingen. Er braucht stets zwei Sekunden länger als die anderen. Gut zwei Monate noch bis zur Premiere. Dann muss die Choreographie sitzen. Es ist ein Experiment, was das Linden-



Willkommen im verwegesten  
Theater Deutschlands:  
Der Lindenhof im Winter.



hof-Theater in Mössingen am Fuß der Alb auf die Bühne bringt, mal wieder: Mehr als hundert Laiendarsteller, neun professionelle Spieler, dazu ein Tanzensemble und ein fünfzigköpfiges Orchester der örtlichen Jugendmusikschule. Gemeinsam wollen sie ein historisches Ereignis wiederaufleben lassen: Am 31. Januar 1933, dem Tag der Machtergreifung Hitlers, legten die Arbeiter der Textilindustrie in Mössingen ihre Arbeit nieder, um dem verabscheuten Nazi-Regime Widerstand zu leisten. Nicht wenige landeten im Gefängnis. 80 Jahre später bringt das Lindenhof-Theater die Geschichte auf die Bühne, aufgeführt in einem leer stehenden Fabrikgebäude der früheren Textilfirma Pausa, deren Arbeiter damals ebenfalls streikten.

**M**achtverhältnisse infrage stellen, für seine Überzeugungen auf die Straße gehen – das ist auch in unserer heutigen Lebenswelt von Bedeutung“, sagt Regisseur Philipp Becker. Typisch Lindenhof: Der Generalstreik wird nicht im Stammsitz des Theaters in Melchingen auf der Schwäbischen Alb aufgeführt, sondern in Mössingen, dem Schauplatz des Ereignisses. Die „Lindenhöfler“ folgen den Geschichten, die sie spielend nachempfinden, in die Region. Sie erforschen Heimatgeschichte, aber nicht verklärend. Nicht selten erzählen sie Geschichten von Außenseitern, Ausgestoßenen und Menschen am Rande der Gesellschaft. Geschichten, die in der so genannten „Provinz“ mindestens ebenso zu finden sind wie in den großen Städten. Immer erzählen sie mit Bezug zum Hier und Heute. Auf diese Weise hat sich das kleine, eigensinnige Schauspielhaus über die Jahre die Aura des Außergewöhnlichen in der Theaterszene erspielt, den Ruf des – so das Magazin „Der Spiegel“ – „verwegensten freien Theaters Deutschlands“. „Wir flechten hier an einem großen

Zopf“, sagt Philipp Becker. „Wir arbeiten an acht oder neun Strängen und zum Schluss fügt sich alles zusammen. Hoffentlich!“ Über Monate hinweg investieren die Laienspieler ihre Freizeit in das Theater, verlängern ihre Arbeits- oder Schultage noch um einige Probenstunden, um schließlich von Mai bis Ende September Vorstellungen zu geben. Alles, ohne einen Cent dafür zu bekommen. Was ist das für ein Theater, für das sich beinahe zweihundert Menschen ins Zeug legen?

Der Weg zum Stammsitz der Theatertruppe führt von Mössingen aus Hunderte Höhenmeter hinauf durch eine karge Landschaft. Die Straße krümmt sich zu immer engeren Serpentinaugen, bis endlich, hoch oben auf der Schwäbischen Alb, die 900-Seelen-Gemeinde Melchingen vor einem liegt. Verwegen wirkt sie auf den ersten Blick nicht. Eher verschlafen, eingebettet von Feldern. Doch die Landwirtschaft ist für die meisten Melchinger nunmehr Nebensache. Der Kulturbetrieb dagegen brummt. Direkt an der Hauptstraße: eine Scheune, durch deren Tor mehrstimmiger Gesang dringt. Probe für den Robert-Gernhardt-Abend. Auch nebenan, im alten Gasthaus Linde, wird Theater gemacht.

Im ehemaligen Tanzsaal, wo das Dorf sich einst im Walzer wiegte, sitzt Bernhard Hurm, 57. An seiner rechten Hand blitzen drei markante Ringe. Zwischen den Fingern verglüht eine Zigarette nach der anderen. Der Intendant muss sich auf seinen Auftritt vorbereiten, doch zuvor will er erzählen, wie alles begann, Ende der 70er Jahre, mit einer Schülertheater-Gruppe in Reutlingen: Sie machten sozialkritisches Theater in Brecht'scher Lehrstückmanier und träumten davon, von der Schauspielerei leben zu können. Als sie hörten, im zwanzig Kilometer entfernten Melchingen seien Gasthaus und Scheune zu verkaufen, borgten sie sich Geld von Freunden und Verwandten. Und griffen zu, einfach so. „Keiner von uns hatte

eine klassische Schauspielausbildung, aber uns einte die Sehnsucht nach dem Theater“, so Hurm. Leidenschaft und Wagemut sind das, was zählt. Kompetenz kommt mit der Zeit ganz von selbst. Mit dieser Punk-Attitüde legten Hurm und seine Mitstreiter – darunter Berthold Biesinger, Uwe Zellmer und Stefan Hallmayer, die bis heute am Lindenhof-Theater sind, los.

Und mussten die Kunst dann doch zunächst noch warten lassen, denn erstmal galt es, Gasthaus und Scheune umzubauen und Genehmigungen einzuholen. „Wir haben fast nur gebaut und vielleicht 20 Vorstellungen im Jahr gegeben“, sagt Hurm. „Im Dorf hieß es: Nach einem Jahr sind die eh wieder verschwunden.“ Aber die Lindenhöfler erwiesen sich als Dickköpfe, die zeigen wollten, dass auch sie „hinstehen“ können. Unten in der Kneipe steigt bereits der Geräuschpegel. Hurm verabschiedet sich eilig hinter die Bühne. Von der ganzen Alb sind sie gekommen, auch aus Tübingen, Reutlingen, Stuttgart. Nun warten sie bei Trollinger und Pizza Hawaii auf den Lindenhof-Dauerbrenner. Ein Plakat im Treppenhaus kündigt Europas meistgespielten Theaterabend an: Zum mindestens 1.400sten Mal – ganz genau hat niemand mitgezählt – in 30 Jahren betreiben Bernhard Hurm und Uwe Zellmer heute Schwabenkunde mit dem Stück „Kenner trinken Württemberger“, das der Stuttgarter Schriftsteller und Mundartdichter Thaddäus Troll für sie geschrieben hat. Ein Stück schwäbische Selbstanalyse, gespickt mit vertrackten Feinheiten der Mundart. Ein Heimspiel.

**P**ublikumserfolge erzielt der Lindenhof aber auch jenseits der Klischee-Requisiten Trollinger und Kehrwoche. Beim Tübinger Sommertheater inszenierten sie einmal ein Stück über Friedrich Hölderlin, der die letzten Jahre seines Lebens im berühmten Dichterturm



**Oben links** Auch beim 1.400sten Mal noch ausverkauft: Das Publikum wartet auf Einlass zu "Kenner trinken Württemberger". **Unten links** Kann hinstehen: Co-Intendant Stefan Hallmayer. **Rechts** Schwäbische Selbstanalyse: Szene aus "Kenner trinken Württemberger" (zu sehen sind Uwe Zellmer (li.) und Bernhard Hurm).

am Neckar verbrachte. Die Lindenhöfler machten den Originalschauplatz zwischen Dichterturm und Burse zur Bühne und den Neckar gleich mit. Hölderlin setzten sie auf ein im Flusslauf vertäutes Floß und ließen ihn schlussendlich in Flammen aufgehen – ein Bild, das sich in das kollektive Gedächtnis der Tübinger einbrannte. Einmal ging der Lindenhof noch ein Stück weiter und machte das Publikum zum Teil der Inszenierung: In „Hölderlin – Ein Abendspaziergang“ liefen die Zuschauer durch das auf der Neckarinsel angelegte „Totenreich“, um anschließend an einer für 200 Menschen gedeckten Tafel Platz zu nehmen. Bei Brot und Wein wurde das Publikum zur Beerdigungsgesell-

schaft, die schließlich von Hölderlin heimgesucht wurde, der wie ein Verückter über die Tafel rannte. „Da ist die hohe Literatur ins Leben hinunter gekommen“, sagt Hurm. Während die Anwohner in Tübingen und anderswo früher noch befürchteten, die Lindenhöfler würden ihnen mit ihren neuen Aufführungsmoden die Vorgärten zertrampeln, ist das Theater heute hochdekoriert und genießt als einziges „Regionaltheater“ bundesweit eine Sonderstellung: Für jeden Euro, mit dem der Lindenhof kommunal gefördert wird, legt das Land das Doppelte drauf. Zusammen mit den Eigeneinnahmen ergibt sich so ein Jahresetat von immerhin 1,5 Millionen Euro. Und was noch viel

wichtiger ist: Der brave Bürger engagiert sich für die „Spinnerten“ von früher. Es ist zusammengewachsen, was – so dachten anfangs viele – nicht zusammengehört.

In Mössingen geht es auf neun Uhr zu, die Probe wäre eigentlich längst zu Ende. Doch die Laiendarsteller wollen weitermachen. Der Regisseur gibt nach. Noch einmal ruft er: „Typisch Mössingen!“ – und rums!, drehen die streikenden Arbeiter sich zum Publikum. Diesmal waren alle schnell genug, auch der ältere Herr, der anfangs immer einen Schritt zu spät war. Es fügt sich zusammen, was zusammen gehört.

**Text: Anne Meyer**

**Fotos: Antonia Zennaro**





# Gar nicht abgehoben

**Fotoessay** \_ Seit einem halben Jahrhundert betrachtet er die Erde von oben. Besuch beim Luftbildfotografen Manfred Grohe.

Der Zollernalbkreis im Rampenlicht: Im Januar 2003 fing Manfred Grohe ein, wie die Sonne über schneebedeckten Feldern durch die Wolken bricht.





---

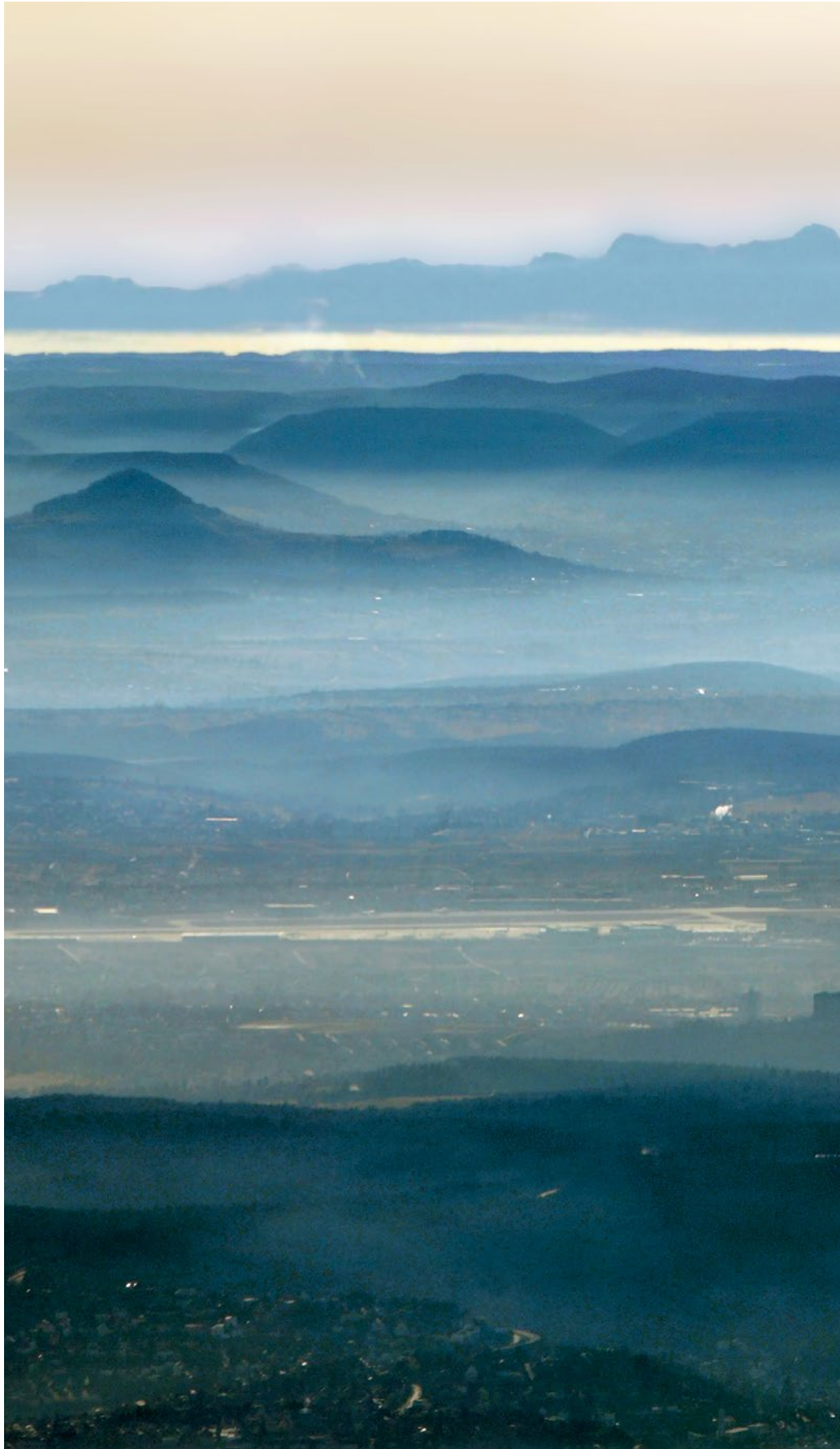
Hervorragendes Zeugnis der Neugotik: Die Burg Hohenzollern, Stammsitz des Fürstengeschlechts der Hohenzollern, thront seit rund 150 Jahren auf dem Zollerberg. Unten liegt der Zollernalbkreis im Nebelmeer.

# M

Manfred Grohe blickt durchs Esszimmerfenster in den Himmel über Kirchentellinsfurt. Es schneit. „Kein gutes Flugwetter“, sagt er und schüttelt den Kopf. Vor neun Tagen ist er zuletzt geflogen. Wenn jetzt nur ein kleines blaues Loch den grauen Februarhimmel aufreißen könnte, dann würde er seine Freunde aus dem Flugverein anrufen, um mit ihnen durch diese Öffnung über die Wolken aufzusteigen.

„Das ist schon ein bisschen wie Rauschgift. Wenn man lange nicht oben war, und dann hebt man ab, und alles stimmt, die Luft, das Licht – oh, das ist ein wunderbares Gefühl!“

Manfred Grohe, 75, ein leiser, feingliedriger Mann mit silbernem Haar, hat mehr Stunden im Cockpit verbracht als mancher Pilot. Seit über einem halben Jahrhundert fotografiert er die Erde von oben, Felder und Fabriken, Flüsse und Straßen. Landschaften wie abstrakte Gemälde, Stadtscenen wie aus den vor Eindrücken beinahe berstenden Bilderbüchern von Ali Mitgutsch: Man kann sich kaum sattsehen an dem Gewimmel beschäftigter Menschen. Überall erschienen seine Bilder, vom Schwäbischen Tagblatt, seinem ersten Abnehmer, bis zum Stern, jahrelang sein größter Auftraggeber. Und noch heute, da er längst ausgesorgt hat, geht er jeden Morgen die Treppe hinauf in das Zimmer seiner längst ausgeflogenen



Ein Land wie sanfter Wellengang: Vorn sticht der Stuttgarter Fernsehturm ins Bild, dahinter funkelt der Neckar, erheben sich Schwäbische Alb und schließlich die Alpen. Manfred Grohe hat ein gutes Stück Kontinent auf einem einzigen Foto festgehalten.



Kinder, fährt seinen Computer hoch und guckt auf [www.flugwetter.de](http://www.flugwetter.de), ob es ein guter Tag wird, um in die Lüfte zu steigen.

Ist die Maschine dann oben, übernimmt er das Ruder – und übergibt es dem Piloten erst wieder, wenn er sein Motiv gefunden hat. Die meisten seiner Pilotenfreunde fliegen Tiefdecker, mit Flügeln unterhalb der Fenster; bei denen muss der Pilot, wenn es ernst wird, das Flugzeug schräg stellen, die Flügel fast senkrecht. Mit der Seelenruhe von 50 Flugjahren hält Grohe dann seine Kamera aus dem Fenster, die pfeifende Luke mit einem Stück Holz offen gehalten, den eisigen Flugwind zwischen den Fingern.

Mehr als 100.000 Luftbilder hat er auf diese Art geschossen. Die schönsten von ihnen füllen 20 dicke Fotobände, darunter Hommagen an seine Heimat wie „Flug über die Region Stuttgart“ oder „Flug über Donau und Schwäbische Alb“. Das Heimatmuseum Reutlingen widmete ihm 2013 eine Ausstellung. Drei Jahre lang habe er sich dagegen gewehrt, sagt Grohe, er möge den Rummel nicht, und überhaupt, es gebe viel bessere Luftbildfotografen als ihn. Schließlich aber habe er dem Drängen des Museums nachgegeben. Wer hört, wie er das erzählt, in seiner stillen, zurückhaltenden Art, nimmt ihm ab, dass er nicht kokettiert.

In seinem Haus in Kirchentellinsfurt, auf einem Berg unweit von Reutlingen, ist es mit der Bescheidenheit allerdings vorbei. Im Flur prangt ein Fotodruck, der die ganze Wand einnimmt, vier Meter breit, zwei Meter hoch: eine Wolkendecke, nur in der Mitte durchbrochen durch die Burg Hohenzollern. Im Wohnzimmer, kaum kleiner: die Hochhäuser von São Paulo, aufgenommen aus einem Hubschrauber.

Grohe hat die halbe Welt fotografiert, nicht nur Luftbilder gemacht, auch Reportagen, Dokumentationen, Portraits, in Australien und der Antarktis, in Nordkorea und New York, Sibirien

und Samoa. Angefangen hat alles in Mössingen, südlich von Tübingen, im elterlichen Wohnzimmer, kurz nach dem Krieg.

**M**ein Vater war leidenschaftlicher Amateurfotograf“, erzählt er. „Sonntags hat er eine rote Birne in die Wohnzimmerlampe gedreht und Fotos auf dem Esstisch entwickelt, nicht ganz zur Freude meiner Mutter. Wir hatten kein fließendes Wasser, mussten es mit Eimern holen. Aber als die Bilder raus kamen, aus dem Rot, das fand ich als Junge faszinierend.“

Zur Konfirmation bekam er seine erste Kamera, Agfa Rollfilm 6x6, eine kleine schwarze Box für neun Mark. Er ging auf den Flugplatz am Farrenberg und fotografierte einen startenden Segelflieger, am Schleppzug hängend, fast senkrecht in der Luft, dahinter die Wolken. Es war sein erstes Foto – und er gewann damit den Wettbewerb des Mössinger Fotoladens: Ausrüstung und Material im Wert von 50 Mark. „Ich bin dann jeden Sonntag auf dem Farrenberg herumgeschlichen, bis irgendwann ein Fluglehrer gefragt hat: „Willst du mal mitfliegen?“ So machte er sein erstes Luftbild, Mössingen von oben. Er hat es vergrößert, gerahmt und an die Läden des Ortes verkauft. Ein gutes Geschäft.

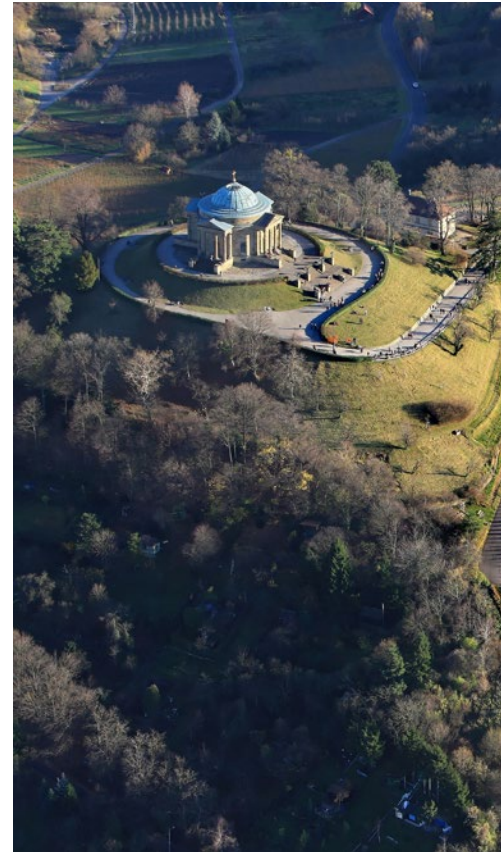
Trotzdem wollte Grohes Vater nicht, dass der Junge Fotograf wird; zu oft hatte er gesehen, wie die mit ihren Kameras auf der Neckarbrücke standen und den Passanten Visitenkarten in die Hand drückten, in der Hoffnung, mal ein Bild zu verkaufen. Sein Junge sollte Feinmechaniker werden. Er begann seine Lehre bei einem Tübinger Medizingerätebauer. „Das war ein Scheißladen!“, sagt er heute. Zur Übung musste er Würfel aus krummen Eisen schleifen – „völliger Unsinn“. Schon am zweiten Tag setzte es eine Ohrfeige. „Weil ich dem Meister ein bisschen Säure an die Hand gespritzt habe.“ Acht Tage hielt er es aus, dann sagte er zum Vater:

„Ich geh da nicht mehr hin, und wenn du mich totschlägst.“ Mit 16 begann er seine Lehre in einem Reutlinger Fotoladen, lernte erst zwei Jahre Fotolaborant, dann ein Jahr Fotograf.

Die alten Zeiten, von denen Grohe in seinem Esszimmer erzählt – vor ein paar Jahren lagen sie noch einmal vor ihm auf dem Tisch: 40 Kameras und Objektive, analog, nostalgisch, nutzlos. Ein Käufer kam, seine Frau nahm das Geld entgegen. „Und ich stand in der Ecke und hab geweint.“ Keine einzige Kamera hat er behalten. Er sah es ein: Die Digitalfotografie hatte gesiegt. Die Nachteile des Analogen füllen ein halbes Dutzend seiner Keller Räume: Negative und Dias, wohin man sieht. Regale, Schränke, Schubladen voller beschrifteter Kartons.

Unter dem Treppenaufgang liegt ein Stapel Zeitschriften, aus dem Groheschen Privatarchiv zusammengeklaut für die Reutlinger Ausstellung. Oben auf ein alter Stern, fast doppelt so dick wie heute. Darunter das amerikanische Magazin LIFE, damals das Non-plus-ultra der Fotojournalisten. „1983 – Pictures of the year“ steht auf dem Heft. Grohe schlägt es auf und zeigt eine Doppelseite: das Luftbild einer Menschenkette auf der Schwäbischen Alb, aufgenommen am 22. Oktober 1983. Sie reichte von Stuttgart bis Neu-Ulm, über hundert Kilometer, 200.000 Demonstranten, Hand in Hand für den Frieden und gegen die Stationierung amerikanischer Atomraketen in der Bundesrepublik.

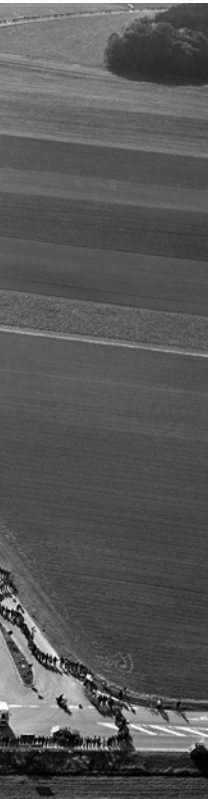
**M**indestens 40 Maschinen mit Fotografen seien damals unterwegs gewesen, erzählt Grohe. „Ich hab dem Piloten immer Kommandos gegeben: Rechts, in Sicht! Links! Geradeaus, in Sicht! Aus allen Richtungen kamen die Flugzeuge.“ Eines ist nach einem Zusammenstoß abgestürzt, es gab Tote. Am nächsten Morgen sollten alle Fotografen ihre Abzüge zum Stuttgarter Flughafen bringen, von



Menschenkette: Demo gegen US-Atomraketen in Deutschland



Weinberge und die Grabkapelle Rotenberg bei Untertürkheim im Herbstlicht.



Geschäftig im Grünen: Das Neckartal mit Mercedes-Benz-Arena, Mercedes-Werk und Neckarhafen.

dort wurden sie nach Hamburg geflogen, zum Stern. „Gedruckt haben sie am Ende nur meins. Das war was! Damals war ich ja noch jung und stolz.“ Der Stern verkaufte es weiter an LIFE, Grohe kassierte 5.000 Dollar – so viel verdiente manch freier Pressefotograf in einem halben Jahr.

**F**otografieren, die väterliche Befürchtung war widerlegt, ist nicht immer brotlose Kunst. Doch es ist nicht das Geld, das Manfred Grohe zufrieden macht. Die Gemütsruhe, die er ausstrahlt, diese unbeirrbar Gelassenheit – es scheint, als habe sich die Stille über den Wolken auf sein Wesen übertragen. Wer gewohnt ist, die Welt von oben zu betrachten, erlangt offenbar eine erhebende Distanz zu den Dingen. Einmal sagt er: „Wenn man über eine Stadt wie Stuttgart fliegt, und unten demonstrieren zigtausend Leute – dann wirkt das wie ein Ameisenhaufen. Es berührt einen kaum.“

Manchmal fragt er sich, wie es wäre, noch höher hinauf zu steigen, empor ins All, und den blauen Planeten aus einem Raumschiff zu fotografieren. Private Flüge ins All gibt es heute schon ab 80.000 Euro. Doch die fliegen nur in eine Höhe von 100 Kilometern – viel zu niedrig, um die Erde als Ganzes aufs Bild zu bekommen. Und so wird Manfred Grohe sich die Erfüllung dieses letzten Traums wohl sparen. Seine fünf Enkel, sagt er, wird es einmal freuen.

**Text: Julius Schophoff**

**Fotos: Manfred Grohe**

# Powered by Voith

**Reportage** \_ Kaum jemand kennt den Technologiekonzern Voith. Dabei beschäftigt er rund 42.000 Menschen in mehr als 50 Ländern. Zu Besuch beim heimlichen Weltmarktführer auf der schwäbischen Ostalb.

Fährt man mit dem Auto nach Heidenheim, weisen Straßenschilder zu Voith. Als wäre die Firma ein Stadtteil. Reist man mit dem Zug an, kann man direkt am Voith-Werk aussteigen. Es hat eine eigene Haltestelle. Wer Heidenheim besucht, kommt um Voith nicht herum. Selbst wer dem 50.000-Einwohner-Städtchen den Rücken kehrt, begegnet dem Namen. Auf dem Weg hinauf zum pittoresken Schloss, das seit dem Mittelalter auf dem Hellensteinfelsen thront: ein Wegweiser zur „Voith-Arena“, dem Heimstadion des 1. FC Heidenheim, Drittligameister 2014 und ab der kommenden Saison erstmals in der 2. Bundesliga. Ein Verein mit Zug nach oben. Der Technologiekonzern Voith hingegen ist längst oben angekommen. Weltmarktführer. Auch wenn das außerhalb von Heidenheim kaum jemand weiß. Denn woran in Heidenheim getüftelt

wird – Antriebstechnik, Hydrauliksysteme, Industriedienstleistungen, Papiermaschinen und Wasserkraft – erleichtert zwar den Alltag vieler Menschen überall auf der Welt, bleibt aber meist inkognito: Alle 3.000 Züge der Londoner U-Bahn fahren mit Kupplungen von Voith. Ebenso der Eurostar-Hochgeschwindigkeitszug zwischen Brüssel, Paris und London. Wasserkraftwerke in Deutschland, Indien, China und vielen anderen Ländern sind powered by Voith. Sie erzeugen ein Viertel der weltweit aus Wasserkraft gewonnenen Energie. Der Mittelständler aus Heidenheim hält vielerorts die Welt in Bewegung – und lockt Mitarbeiter von nah und fern in die Stadt im Ostalbkreis nahe der Grenze zu Bayern.

„Das war schon eine Umstellung für mich“, sagt Philip Noske. „Aber allzu schwer war sie nicht.“ Der 29-jährige Ingenieur in Chino-Hose und legerem

Hemd ist nach seinem Abschluss von Bremen nach Heidenheim gezogen. Zwei Jahre ist das jetzt her und mittlerweile hat er sich eingelebt. Dass man alles zu Fuß erledigen könne: ein großer Vorteil. Abends in eine gemütliche Wirtschaft: kein Problem in Heidenheim. Und fürs Wochenende bietet die Schwäbische Alb viele Freizeitmöglichkeiten. „Wenn ich doch mal in die Großstadt will, ist Ulm ja gleich um die Ecke, und Stuttgart oder München sind auch nicht aus der Welt.“ Und dann ist da natürlich noch der Job, der Abwechslung bietet. Noske arbeitet im Bereich Turbinen und Generatoren – ein Herzstück des Unternehmens. „Wenn ein Kunde ein Wasserkraftwerk plant“, sagt er, „erarbeiten wir zusammen mit dem Vertrieb ein Turbinenangebot für ihn.“ Ein Alltag voller internationaler Projekte.

Mit 4.500 Mitarbeitern vor Ort ist das Unternehmen der größte Arbeitgeber Heidenheims, fast jeder zehnte Einwohner ist Voith-Mitarbeiter. Firmengebäude und Werkshallen finden sich an allen Ecken und Enden der Stadt. „Halb Heidenheim ist Voith“, bringt es eine auf den Punkt, die es wissen muss: Elfriede Rentschler, 77 Jahre, Taxifahrerin seit fast einem halben Jahrhundert vor Ort. Einer ihrer beiden



Ein Hoch auf Heidenheim: Auf der schwäbischen Ostalb hat der Konzern Voith seine Wurzeln. Fast jeder zehnte Einwohner der Stadt arbeitet für das Unternehmen.



Internationale Karriere: Der Ingenieur Philip Noske lebt in Heidenheim, plant aber Projekte in der ganzen Welt.



Wagen fährt meist für Voith: um Mitarbeiter zu den Flughäfen nach Stuttgart, München oder Frankfurt zu bringen. Was wäre Heidenheim ohne Voith? „Beides gehört einfach zusammen“, sagt sie. Jeder kenne hier jemanden, der bei Voith schafft. Früher habe es bei der Bank schon gereicht zu sagen, dass man bei Voith arbeite. „Dann bekam man ohne Probleme einen Kredit.“ Begonnen hatte alles mit einer kleinen Schlosserei, die Maschinen wartete. Friedrich Voith übernahm 1867 die Firma mit ihren 30 Mitarbeitern von seinem Vater. Der Ingenieur baute das Unternehmen um, konstruierte Maschinen für die Papierverarbeitung und Wasserturbinen zur Stromgewinnung. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts trafen die ersten Großaufträge aus dem Ausland ein. Als Friedrich Voith 1913 starb, war aus der Schlosserei eine weltweit gefragte Maschinenfabrik geworden. Die Mitarbeiterzahl hatte sich auf 3.000 ver Hundertfacht.

Nach dem Zweiten Weltkrieg ließen Wirtschaftswunder und Globalisierung den Betrieb zum Weltkonzern und Innovationsführer heranwachsen. Heute arbeiten mehr als 42.000 Mitarbeiter in mehr als 50 Ländern für das Unternehmen. Im Geschäftsjahr 2012/2013 lag der Umsatz bei 5,7 Milliarden Euro. Jahr für Jahr meldet Voith 400 Patente an – und gehört damit zu den Top 20 in Deutschland. „Man muss sich Heidenheim wie einen Baumstamm vorstellen“, sagt Hubert Lienhard, Vorsitzender der Voith-Geschäftsführung. „Die vielen Äste, die aus dem Stamm gewachsen sind, sind die Auslandsgesellschaften. Erst die Einheit aus Stamm

und Ästen macht einen starken Baum.“ Und die Wurzeln? „In Heidenheim liegt die Seele von Voith“, sagt Lienhard.

Dafür, dass in der Metropolregion so viele mittelständische Weltfirmen wurzeln, gibt es verschiedene Gründe. „Einer ist, dass die Natur die Region mit eher knappen Ressourcen ausgestattet hat. Das macht traditionell schon mal erfinderisch“, sagt Hermann Simon. Der Wirtschaftsexperte prägte den Begriff der „Hidden Champions“ und beschrieb ihre Erfolgsstrategien in mehreren Büchern. „Zudem hilft die Mentalität des ‚schaffe, schaffe, Häusle baue‘, dass kleine Unternehmen zu Weltmarktführern heranwachsen.“ Gerade an kleineren Standorten zeige sich oft ein Phänomen, das Simon „unternehmerische Ansteckungseffekte“ nennt: „Einer macht sich selbstständig – und andere folgen.“ So lasse sich erklären, warum sich im Osten Baden-Württembergs auf relativ kleinem Raum eine Reihe von Weltmarktführern drängen. Auch das langfristige Denken in den oft über Generationen gewachsenen Familienunternehmen spielt dabei eine Rolle. Was Voith und seinesgleichen bis heute von börsennotierten Großkonzernen unterscheidet, ist, „dass wir im

besten Sinne bodenständig sind“ sagt Ralf Schönsee, Personalleiter bei Voith. Während Arbeitnehmer woanders oft nur wenige Jahre bleiben, sei es bei Voith das erklärte Ziel, Mitarbeiter ans Unternehmen zu binden. „Wir bieten abwechslungsreiche Aufgaben, dazu viele Entwicklungsmöglichkeiten – und zwar innerhalb des Konzerns. Wer bei Voith seine Karriere beginnt, soll auch bei Voith in Rente gehen.“

Dabei spielt der Stand- und Wohnort Heidenheim eine entscheidende Rolle: „Das Gesamtpaket aus Arbeitsplatz und Wohnort ist so viel wert, dass viele junge Kollegen dafür auf ein Leben in der Großstadt verzichten“, sagt Ralf Schönsee. Manch einer pendelt zunächst dennoch in die Großstädte, zumindest am Wochenende. „Spätestens wenn Kinder kommen, finden die meisten Mitarbeiter eine kleinere Stadt ohnehin wunderbar.“

„Die Unternehmenskultur gefällt mir“, sagt der Ingenieur Philip Noske. Keinen Gedanken verschwendet er daran, den Job alle paar Jahre zu wechseln, nein, das wäre nichts für ihn. Aber bei Voith bis zur Rente bleiben, sagt er, das könne er sich gut vorstellen.

**Text: Nicola Meier**

**Fotos: Rainer Kwiotek**



# Die

Hidden-  
Champions-

# League

## Fischer

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| <b>Branche</b>         | Befestigungstechnik |
| <b>Paradeprodukt</b>   | Spreizdübel         |
| <b>Gründungsjahr</b>   | 1948                |
| <b>Umsatz</b>          | 614 Mio. Euro       |
| <b>Mitarbeiterzahl</b> | 3.900               |

Alle schlagen auf Fischer ein und die Firma freut's. Zehn Millionen graue Kunststoffröhrchen, die legendären Fischer-Dübel, werden pro Tag allein im Werk Waldachtal-Tumlingen produziert. Unzählige von ihnen werden von Hand- und Heimwerkern in die Wände der Welt getrieben, halten Bilder und Spiegel in der Höhe und wuchtige Wohnzimmer-schrankwände in der Vertikalen.

Der Dübel ist der unangefochtene Star der Firma, natürlich. Doch er ist nur eine von zahllosen Erfindungen von Artur Fischer. Als der 1948 aus der Kriegsgefangenschaft zurückkam, gründete er einen kleinen Betrieb in Hörschweiler. Zunächst stellte er Webstuhlschalter her und Feueranzünder. Schon nach einem Jahr meldete er sein erstes Patent an, ein Foto-Blitzlichtgerät. In den 50er Jahren schließlich kamen die Dübel hinzu, damals noch kleine Blechhülsen mit Hanffüllung. Bis heute meldete Artur Fischer über tausend Schutzrechte an, er gilt als einer der erfolgreichsten Erfinder Deutschlands. Viele Ideen seien ihm morgens unter der Dusche eingefallen, verriet der Tüftler einmal.

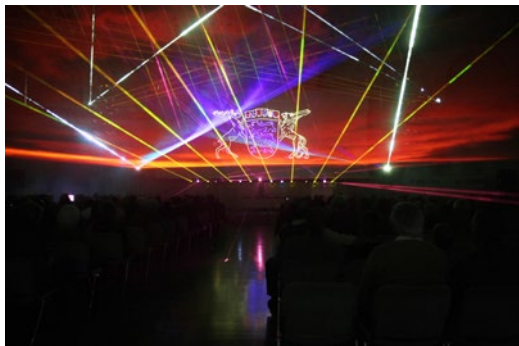
Inzwischen leitet sein Sohn Klaus Fischer die Firma. Er stellte das Unternehmen, das beim Generationenwechsel stark vom deutschen Markt und von Kunststoffdübeln abhängig war, auf breitere Beine. Fischer junior stieg ins

**Porträt** \_ In den Schlagzeilen findet man diese Firmen eher selten, in den Stellenanzeigen dafür umso öfter: Die Metropolregion Stuttgart ist Stammsitz vieler heimlicher Weltmarktführer – Mittelständler mit Millionenumsatz, deren Namen oft nur branchenintern bekannt sind. Sie entwickeln, verkaufen, wachsen und halten den Jobmotor geräuschlos am Laufen.

Autozulieferergeschäft ein – es wurde die zweitwichtigste Unternehmenssparte. Artur Fischer, inzwischen 93 Jahre alt, ist stolz auf seinen Sohn: "Ihm ist es gelungen, die Modernisierung und die Internationalisierung der Firma voranzutreiben." Inzwischen führt Fischer 43 Landesgesellschaften in 31 Ländern, zehn Produktionsstandorte gibt es weltweit.

## Lobo electronic

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Branche</b> .....         | Dienstleister für Multimedia und Lasershows |
| <b>Paradeprodukt</b> .....   | Laserprojektoren                            |
| <b>Gründungsjahr</b> .....   | 1982  |
| <b>Umsatz</b> .....          | 8 Mio. Euro                                 |
| <b>Mitarbeiterzahl</b> ..... | 30  |



Die Firma Lobo electronic setzt andere in Szene – dabei braucht sie selbst sich auch nicht verstecken, als weltweit erfolgreichster Installateur für Lasertechnik. Lobo realisiert Lichtshows von Quebec bis Turkmenistan, von Iran bis Jordanien, von Jakarta bis Changzhou – alles von Aalen aus, 66.000 Einwohner, Ostalbkreis. Gerade einmal 30 Angestellte hat die Firma, trotzdem räumt sie eine Auszeichnung nach der anderen ab – allein 139 Mal den ILDA Award, den Oscar der Branche. Mehr als jedes andere Unternehmen weltweit. 2011 wurde Lobo-Gründer Lothar Bopp vom Lasershow-Weltverband ILDA gar für sein Lebenswerk ausgezeichnet – mit 48 Jahren. Bopp hatte seine Firma noch während des Studiums gegründet. In den 90er Jahren überlegte er, mit Lobo nach Stuttgart umzuziehen. Doch Aalen war attraktiver: Neben der etablierten Infrastruktur profitiert das Unternehmen besonders von der Nähe zum Optik-Spezialisten Zeiss und dessen 10-Kilometer-Laser-Teststrecke. Es gibt exzellent ausgebildete Fachkräfte in der Region. Und neue Entwicklungen passieren direkt vor der Firmentür: „Früher hatten wir nur den Laser, heute

bringen wir Musik dazu, lassen Wind aufkommen und können sogar Gerüche anbieten", sagt Lothar Bopp. Seine Shows sollen die Menschen berühren, so wie auch er durch seine Arbeit schon bewegende Momente erlebte: Zum 40. Geburtstag der DDR installierte Lothar Bopp eine Laser-show im Palast der Republik, extra für Michail Gorbatschow. „Draußen skandierten die Menschen ‚Wir sind das Volk‘. Geschichte hautnah – das war einmalig.“ Der Markt für Lasertechnik mag überschaubar sein. Doch die Bühne dafür ist die ganze Welt.



## Groz-Beckert

|                              |                 |
|------------------------------|-----------------|
| <b>Branche</b> .....         | Feinwerkzeuge   |
| <b>Paradeprodukt</b> .....   | Maschinennadeln |
| <b>Gründungsjahr</b> .....   | 1852            |
| <b>Umsatz</b> .....          | 539 Mio. Euro   |
| <b>Mitarbeiterzahl</b> ..... | 8.000           |

Was führt ein Unternehmen zum Erfolg? Tradition? Innovation? Diversifikation? Bei Groz-Beckert jedenfalls ist soziales Engagement Teil des Erfolges, der Einsatz für die Mitarbeiter und das Streben nach einem guten Betriebsklima. Der Weltmarktführer für Maschinennadeln und Feinwerkzeug mit Stammsitz in Albstadt-Ebingen ist der größte Arbeitgeber im Zollernalbkreis. 1852 öffnete Theodor Groz ein Geschäft für Modeaccessoires mit angeschlossener Nadlerwerkstatt. Daraus wuchs das Multimillionen-Unternehmen.

Bis heute ist es in Familienbesitz, traditionelle Werte wie Beständigkeit und Verantwortung haben den jahrzehntelangen Aufstieg überdauert. Schon 1888 gründete Theodor Groz eine firmeneigene Krankenkasse für seine Mitarbeiter. Heute, 125 Jahre später, entsteht in Albstadt ein Sozialzentrum für die Angestellten und ihre Familien. Neben

einer Kindertagesstätte und einer Grundschule verfügt das Zentrum auch über einen Gesundheitsbereich mit Fitnesscenter, Physio-Bereich und Arztpraxis. „Eine verbesserte Vereinbarkeit von Familie und Beruf – für Frauen und für Männer“, das wünscht sich Thomas Lindner, Vorsitzender der Geschäftsführung. Und freut sich, dass Groz-Beckert hier schon so gut aufgestellt ist. „Denn natürlich möchten wir auch im härter werdenden Wettbewerb um qualifiziertes Personal die Nase vorn haben.“

technik. Ganze 9 Prozent des Umsatzes investiert er in die Entwicklung. Die Forschung sei der Weg, um den Herausforderungen von morgen schon heute zu begegnen, sagt Vorstandsvorsitzender Eberhard Veit. „Beschäftigen Sie sich mit der Zukunft“, rät er Unternehmern. Schließlich seien die Rohstoffe für den Erfolg eines Unternehmens vor allem Bildung und Wissen. Und die Freiräume, die ein Unternehmen seinen Mitarbeitern biete. „Innovationen entstehen selten, wenn Entwickler schwitzen.“

## Festo

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Branche</b> .....         | Steuerungs- und Automatisierungstechnik |
| <b>Paradeprodukt</b> .....   | SmartBird                               |
| <b>Gründungsjahr</b> .....   | 1925                                    |
| <b>Umsatz</b> .....          | 2,24 Mrd. Euro                          |
| <b>Mitarbeiterzahl</b> ..... | 16.000                                  |



Wenn man hoch hinaus will, kann man es mit Fliegen versuchen. Oder mit bahnbrechenden Erfindungen. Oder mit großem wirtschaftlichem Erfolg. Oder man verbindet alles – und baut, wie Festo, einen flugfähigen Roboter. Die Firma mit Sitz in Esslingen entschlüsselte das Geheimnis des Vogelflugs, ihr „SmartBird“ aus Karbonfaser schlägt mit den Flügeln wie eine echte Silbermöwe. Beeindruckend anzusehen ist das. Und ungemein lehrreich: Es hilft den Ingenieuren dabei, neue strömungsoptimierte und energieeffiziente Komponenten zu entwickeln.

Forschungsvorreiter zu sein hat eine lange Tradition bei Festo. Gegründet wurde die Firma schon 1925. Früh nutzte sie Druckluft als Technologie, später gab sie durch Festo Didactic ihre Erkenntnisse als Lehrmittel weiter. Heute ist der Konzern Innovationsführer in der Automatisierungs-

## Schwörer Haus

|                              |               |
|------------------------------|---------------|
| <b>Branche</b> .....         | Hausbau       |
| <b>Paradeprodukt</b> .....   | Fertighäuser  |
| <b>Gründungsjahr</b> .....   | 1950          |
| <b>Umsatz</b> .....          | 230 Mio. Euro |
| <b>Mitarbeiterzahl</b> ..... | 1.850         |

„Schaffe, schaffe, Häusle baue“ – wo, wenn nicht in Baden-Württemberg? Bei der Firma Schwörer geht das sogar in Rekordzeit. Den Aufbau eines Hauses schaffen die Monteure in nur ein bis zwei Tagen. 36.000 Fertighäuser hat das Unternehmen schon gebaut, jede Woche 15 neue – auch im europäischen Ausland.

Obwohl der Fertighaushersteller inzwischen ein Großer der Branche ist, bleibt er im kleinen Hohenstein-Oberstetten zu Hause. Das Werk auf der Schwäbischen Alb besteht seit 1956, noch heute ist es der Hauptsitz. Die Nähe zum Werkstoff Holz ist wichtig für die Produktion. Und als Familienunternehmen bleibt Schwörer der Region treu.

Johannes Schwörer, der Neffe von Firmengründer Hans, führt das Werk seines Großvaters als Firmenchef weiter, etwa indem er Nachwuchs selbst ausbildet. Derzeit lernen über 80 junge Männer und Frauen 16 verschiedene Beru-

fe, Übernahme in Aussicht. „Eigene Leute“, sagt Johannes Schwörer, „sind das Kapital der Firma: Manche arbeiten schon in der vierten Generation bei uns“. Vorsprung durch Tradition – Schwörer ist nicht der einzige Mittelständler der Metropolregion, bei dem Vergangenheit und Zukunft eine ziemlich produktive Symbiose eingehen.

## EBM Papst & Ziehl-Abegg

**Branche** ..... Elektromotoren, Luft- und Klimatechnik  
**Paradeprodukt** ..... Ventilatoren  
**Gründungsjahr** ..... 1963 / 1910  
**Umsatz** ..... 1.349 Mio. (2012/2013) und 371 Mio. Euro (2012)  
**Mitarbeiterzahl** ..... 10.564 und 3.100 (2011)



Diese zwei Unternehmen machen eine Menge Wind und doch kennt sie kaum jemand: EBM Papst und Ziehl-Abegg, Weltmarktführer im Bereich Industriemotoren und -ventilatoren, haben ihren Sitz im Hohenlohekreis westlich von Heilbronn.

Die Nähe ist kein Zufall: Nach der Rückkehr aus dem Zweiten Weltkrieg verschlug es die Brüder Heinz und Günther Ziehl nach Künzelsau, wo sie das Unternehmen ihres Vaters wieder aufbauten. In den 60er Jahren trennten sich

die Wege der Brüder. Günther blieb bei Ziehl-Abegg. Heinz gründete mit seinem Kollegen Gerhard Sturm EBM. Heute sieht Ziehl-Abegg-Chef Peter Fenkl die Konkurrenz vor der Haustür sportlich: „Wettbewerb belebt das Geschäft.“

Ein Geschäft, das andernorts so vielleicht nicht möglich wäre: Hohenlohe ist die Heimat der Branchenriesen. In keinem anderen Landkreis der Republik gibt es, gemessen an der Einwohnerzahl, so viele Weltmarktführer wie hier. Nicht alle sind so bekannt wie das Schraubenimperium Würth, aber deshalb nicht weniger wichtig. Das Verpackungsunternehmen Huber etwa, der Kunststofftechniker Hornschuh oder der Ventilbauer Gemü: Gemeinsam mit vielen weiteren kleinen und mittelständischen Unternehmen schaffen sie ein Klima, in dem Erfindergeist und Unternehmersinn gedeihen.

Innovationskraft und Leistungsfähigkeit fände er besonders hier, sagt Peter Fenkl. Bei EBM kommen 40 Prozent der verbauten Komponenten von Zulieferern aus dem Hohenlohekreis. „Wir glauben an Deutschland als Produktionsstandort“, so Fenkl. Sich international als Innovationsführer zu etablieren, sei trotzdem nicht einfach. Die Firmennamen sind branchenintern bekannt, darüber hinaus kaum. „Wir heimlichen Weltmarktführer müssen uns anstrengen, um auch künftig als Technologieführer wahrgenommen zu werden.“

**Text: Mathias Becker**



# Die Weltverbesserer

**Portrait** \_ Seit bald einem Jahrhundert produziert Weleda anthroposophische Medizin und Naturkosmetik. In Schwäbisch Gmünd ist ein heimlicher Weltmarktführer der anderen Art herangewachsen.

---

Alt, aber gut anzuschauen: Ausrangiertes  
Destillationsgerät am Eingang des Kräutergartens.





Mitarbeiter der Weleda-Naturkosmetikproduktion vor einer Homogenisierungsanlage.

Rhythmisch ratternde Laufbänder, die Rosmarin-Shampoo in türkisblaue Packungen bugsieren. Hydraulikzischen- de Roboterarme, die mit Sanddorn- Handcreme hantieren. Über allem: warme, mit Pfefferminz- und Blut- orangenaroma schwer behangene Luft. Die Naturkosmetikproduktion läuft vollautomatisch, computerdirigiert – zumindest in dieser Hinsicht ist Weleda ein typischer Vertreter der heimlichen Weltmarktführer. Und doch ist mit „der Weleda“, wie viele Mitarbeiter sagen, eine Firma der anderen Art herangewachsen. Mitbegründet vom Vordenker der Anthroposophie Rudolf Steiner, der 1919 in Stuttgart die erste Waldorfschule aufgebaut hatte, entstanden 1921 in Schwäbisch Gmünd und im schweizerischen Arlesheim die zwei Weleda-Vorgängerbetriebe: ein pharmazeutisches Labor und eine Arzneimittelfabrikation.

Von Anfang an hatte sich Weleda einem ganzheitlichen, nicht aus-

schließlich auf wirtschaftliche Gesichtspunkte beschränkten Unternehmertum verpflichtet. Ökologische Verantwortung, Nachhaltigkeit, Familienfreundlichkeit gehören ebenso zu den Firmenzielen. „Berufstätige Eltern haben oft das Gefühl, sowohl Job als auch Kinder zu vernachlässigen“, sagt Isabella Heindinger, Leiterin des Kompetenzzentrums Personal. Also gibt es einen firmeneigenen Waldorfkindergarten. Und sehr flexible Arbeitszeiten, etwa 150 verschiedene Zeitmodelle laufen parallel: „Weil Menschen ihr Bestes geben, wenn es ihnen gut geht.“

Offenbar eine erfolgreiche Firmenphilosophie: Mit 320 Millionen Euro Umsatz und 1.900 Mitarbeitern in mehr als 50 Ländern wurde Weleda zum weltweit führenden Hersteller hochwertiger Naturkosmetik und anthroposophischer Medizin. Die Zahl der Initiativbewerbungen, die alljährlich eingehen, liegt im vierstelligen Bereich.

Die Zutaten der Kosmetika und Medikamente lässt Weleda in allen Ecken

der Erde ernten. Doch vieles wächst fast vor dem Firmantor. Vier Kilometer hügelaufrwärts sind es zum unternehmenseigenen Heilpflanzengarten. Hier gedeihen bildschöne, giftige Blumen wie der Eisenhut oder der Bittersüße Nachtschatten, ehe sie, tausendfach verdünnt, Husten oder Gliederschmerzen lindern. Alles eine Frage der Dosierung.

Der Garten wurde zur weltweiten Berühmtheit – 20.000 Besucher im Jahr sind normal. 2014, mit der Landesgartenschau in der Stadt, durchstreiften sogar noch mehr Menschen die Anlage.

Direkt neben dem Garten wurde ein Erlebnisgelände für Heilpflanzen und biodynamischen Landbau angelegt. Damit nicht Hunderttausende durch die Heilpflanzenbeete stapfen. Denn eines wissen sie bei Weleda genau: Auch im Grunde Gutes kann schädlich werden. Kommt immer auf die Dosis an.

**Text: Markus Wanzeck**

**Fotos: Frank Schultze**

# Stuttgart

# 21

# v. Chr.

**Bericht** \_ Noch nie stand Archäologen auf der Schwäbischen Alb eine größere Fläche für ihre Spurensuche zur Verfügung. Bei Grabungen entlang der ICE-Trasse zwischen Stuttgart und Ulm stießen sie auf überraschend viele Funde.



**D**onnerwetter!“, entfährt es Dr. Michael Wagschal, als die Baggerschaufel die Vergangenheit aus dem grauen Lehm Boden und einem Jahrhunderte währenden Dornröschenschlaf reißt. Er hält einen rostfarbenen Leistenziegel in der Hand. Flache Form, zwei parallel verlaufende Kanten: „Das ist ein römischer Ziegel.“ Die hiesige Römerzeit begann 15 v. Chr., als Kaiser Augustus' Truppen erstmals große Teile des heutigen Baden-Württemberg besetzten. Sie endete 260 n. Chr., als die Alemannen den römischen Limes durchbrachen. An einem Herbsttag im Oktober 2012 kommen Überreste dieser Ära wieder zum Vorschein. Der Archäologe stoppt den Baggerfahrer, der eigentlich einer ganz anderen Arbeit nachgeht. Er soll Wasserleitungen verlegen für die neue ICE-Trasse

zwischen Stuttgart und Ulm, rund 500 Meter südlich der A8 zwischen Aichelberg und der Zähringerstadt Weilheim an der Teck. Doch nachdem nun Ziegel für Ziegel die Vergangenheit ausgebuddelt wird, muss die Zukunft warten, müssen Wagschal und sein Team, Archäologen des Stuttgarter Landesamts für Denkmalpflege, die Fundstelle am Fuß der Schwäbischen Alb wie Spürhunde nach archäologischen Raritäten absuchen. Die 60 Kilometer lange ICE-Neubaustrecke, die sich an die Autobahn Richtung München schmiegt, soll zusammen mit dem Bahnprojek Stuttgart 21 die Fahrtzeit zwischen Ulm und Stuttgart ab 2020 fast halbieren. Von 54 auf 28 Minuten. Dafür wird auf einer Fläche von rund 500 Hektar der Boden ausgehoben. „Das ist eine einmalige Chance für uns Archäologen“,



Auf seine Spürnase ist Verlass:  
Der Archäologe Dr. Michael Wagschal  
entdeckte die römischen Ziegelöfen.  
"Eine Rarität."



„Wir haben die Chance, über eine lange Strecke zu suchen.“  
Ein Glücksfall für Dr. Andrea Neth vom Landesdenkmalamt.

sagt Dr. Andrea Neth, Referentin für Trassenprojekte im Stuttgarter Landesamt für Denkmalpflege. „Noch nie stand auf der Schwäbischen Alb eine größere Fläche zur archäologischen Untersuchung zur Verfügung.“ Seit April 2010 werden die möglichen Fundstellen systematisch untersucht. Für Archäologen ein Glücksfall, denn Grabungen über lange Distanzen hinweg ermöglichen einen seltenen Querschnitt durch die Landschaft, der sie das Besiedlungsmuster besser verstehen lässt. Wie beim umstrittenen Bau der 80 Kilometer langen NATO-Pipeline 2006. Diese pumpt Treibstoff für militärische Zwecke sowie Kerosin für deutsche Zivilflughäfen quer über

den Ostalbkreis zwischen dem baden-württembergischen Aalen und dem bayrischen Leipheim. Allein im 29 Kilometer langen baden-württembergischen Bauabschnitt fand man damals über 30 archäologische Fundstellen; lediglich drei davon waren den Archäologen zuvor bekannt.

**E**s ist Dezember geworden und sehr kalt, als Michael Wagschal in Thermostiefeln um den Ausgrabungsort stapft. Auf dem Areal liegt Schnee, doch im Boden ist der Winter noch nicht angekommen. Die tonige Erde klebt wie zäher Karamell unter seinen Schuhsohlen. Der Grabungsleiter nimmt den fünf Kilometer langen Abschnitt von Weilheim bis nach Wendlingen unter die Lupe. Stichprobenartig, man weiß ja nie; vor allem aber mithilfe seiner archäologischen Spürnase. Die Donnerwetter-Stelle, zum Beispiel: „Die Lage schreit geradezu nach einem römischen Gutshof“, sagt er mit Blick auf das flache Tal, das von sanften Hügeln umgrenzt ist und dem 472 Meter aufragenden Aichelberg. Bereits im Mai 2012 waren dort drei Scherben aus der Römerzeit aufgetaucht.

„Der Bedarf an Ziegeln im Römischen Reich war immens“, erzählt Wagschal. Den Ton benötigten die Römer als Grundbaumaterial für Dachziegel oder für Fußboden- und Wandheizungen. Die Stelle am Aichelberg war ideal: „Man braucht für eine Ziegelei Ton, Holz und Wasser“, sagt er. Alles war hier reichlich vorhanden. Noch heute fließt nahe der Grabungsstelle der „Ziegelbach“.

Als der rostfarbene Leistenziegel das Licht der neuen Welt erblickte, war der 51-jährige Archäologe aus Bremen offiziell noch an einer anderen Ausgrabung entlang der Neubaustrecke zugange. Dort hatte Eisenschlacke aus dem 11. Jahrhundert eine gewerbliche Gewinnung des Metalls vermuten lassen. Als Wagschal jedoch die römischen Ziegel fand, ließen er und sein sechsköpfiges

Team alles stehen und liegen. Sie begannen im klebrigen Lehm Boden zu wühlen – und wurden schnell fündig. Keinen Gutshof, sondern drei römische Brennöfen haben sie in den leicht abschüssigen Wiesen- und Stoppelfeldern freigelegt, einer davon ist sehr gut erhalten. Eine Rarität. Denn es handelt sich um eine kleine private Ziegelbrennerei, die die nähere Umgebung versorgte. Ein mittelständisches schwäbisches Unternehmen, sozusagen.

„Insgesamt kennen wir in Baden-Württemberg 40 Ziegeleien aus der Römerzeit“, erklärt Wagschal. Die meisten Brennöfen aber waren Großbetriebe, die zu Militärlagern oder Gutshöfen gehörten. Kleinöfen wie den in Aichelberg gebe es landesweit gerade einmal eine Handvoll. „Ein überraschender Fund“, sagt Wagschal. Nur sehr selten einmal wird ein intakter Ofenkomplex freigelegt. Da die Öfen aus Ziegeln und Ziegelresten gebaut wurden, begannen sie bei der hohen Betriebstemperatur von 1.000 Grad schnell zu bröckeln. Anhand von Porzellanscherben lassen sich die drei Öfen, die nun den ICEs im Weg stehen, auf etwa 250 n. Chr. datieren: die spätrömische Phase der Metropolregion.

**A**uch auf dem 30 Kilometer langen Abschnitt der ICE-Trasse zwischen Hohenstadt und Ulm machten die Archäologen reiche Beute. Erstaunlich seien die Vielzahl und die Bandbreite der Funde, berichtet Wagschals Kollege Dr. Martin Thoma, der hier die Ausgrabungen leitet. Das Forscherteam stieß auf Siedlungszeugnisse aus mindestens sieben Kulturepochen, von der frühen Jungsteinzeit (5600 v. Chr.), als die Menschen sesshaft wurden, bis zur Römerzeit. Handgemachte Keramik, seltene Pfostenbauten: Entlang der gesamten Trasse fanden sie Spuren spätkeltischer Siedlungen (150-50 v. Chr.). Auch Überreste eines Heiligtums aus der Römerzeit tauch-

ten auf, mit einem Sandsteinrelief der Glücksgöttin Fortuna. Im Ulmer Stadtteil Lehr fanden sie Hausgrundrisse aus der Rössener Kultur, mittlere Jungsteinzeit, 4500-4300 vor unserer Zeitrechnung. Sie hat ihren Namen von dem Gräberfeld in Rössen bei Leuna, Sachsen-Anhalt. In der Region Ulm hatte man sie bislang nicht vermutet.

**D**ie Zeit drängt. Die Schnellzugverbindung zwischen Stuttgart und Ulm soll so wenig Verspätung wie möglich haben. Damit nicht der Schnee bedeckt, was der Erdboden gerade freigegeben hat, ließ Michael Wagschal über der Grabungsstelle der römischen Ziegelöfen ein beheiztes Zelt errichten. Deutlich heben sich orangerote Brandverfärbungen vom grauen Tonboden ab. Einer von Wagschals Mitarbeitern kniet auf dem schlammigen Boden und verrichtet Sisyphusarbeit: Mit einem Spitzhammer befreit er den Ziegelofen von überschüssigem Lehm. Jedes Fundstück wird vermessen, fotografiert und dokumentiert. Erst danach macht Wagschal sich mit Hammer und Meißel an die Ziegelöfen, um ihr Innenleben zu erkunden. Zuletzt werden einzelne Teile gewaschen, registriert, gelagert – bis vielleicht eines Tages ein Archäologe seine Abschlussarbeit den Funden widmet. Der Rest verschwindet wieder unter die Erde. „Wissenschaftlich wertvoll, aber keine architektonischen Highlights“, ordnet Wagschal diese Funde ein.

Einige Wochen später rollen Bagger an: Das Areal wird wieder zugeschüttet, Containerlager für den Bau der ICE-Trasse werden errichtet. Auch knapp zwei Jahrtausende nach den Römern ist die Senke am Fuß des Aichelbergs ein heiß begehrter Standort.

**Text: Kety Quadrino**  
**Fotos: Christoph Schmidt**

# Mit dem Speer auf die Jagd

**Interview** \_ Im 2013 eröffneten Archäopark an der Vogelherdhöhle können Besucher den Alltag der Steinzeitmenschen erleben. Ein Gespräch mit der wissenschaftlichen Beraterin Ewa Dutkiewicz.



Foto: Thomas Kienzle

## Frau Dutkiewicz, was macht gerade die Vogelherdhöhle als Standort für den Archäopark so attraktiv?

Die Vogelherdhöhle zählt weltweit zu den bedeutendsten Fundstellen des Steinzeitalters. Über 100.000 Jahre lang bot sie unseren Vorfahren Behausung und Zuflucht. 2006 wurde dort unter Leitung des Tübinger Archäologen Nicholas Conard ein etwa 40.000 Jahre altes Mammut gefunden, das als erstes vollständig erhaltenes figürliches Kunstwerk der Menschheit weltweit Schlagzeilen machte.

## Archäopark – das klingt nach mehr als Ausstellungsvitrinen.

Ja. Man könnte sagen, es ist ein Erlebniszentrum für Urgeschichte. Neben einem Auditorium gibt es auch ein 6,5 Hektar großes Gelände mit einem Rundweg durch fünf Themenorte, an denen der Alltag in der Eiszeit erlebbar gemacht wird. Dabei kann der Besucher

selbst mit einem Speer „auf die Jagd gehen“ oder das Feuermachen ohne moderne Hilfsmittel üben. Toll ist, dass wir mit der Vogelherdhöhle den Originalschauplatz haben.

## Welche Rolle spielt dabei die Universität Tübingen?

Bereits 1931 grub Gustav Riek, der später Professor an der Universität Tübingen wurde, den Vogelherd komplett aus und fand die ersten Elfenbeinfiguren. Spätere Nachgrabungen von Professor Conard erbrachten weitere spektakuläre Funde. Nicholas Conard und ich werden den Archäopark wissenschaftlich begleiten – also etwa darauf achten, dass die Informationstafeln zur Eiszeit oder der Film über die geologische Geschichte des Lonetals fachlich abgesichert sind.

**Text: Kety Quadrino**

**Fotos: Thomas Kienzle**

## ZUR PERSON:

**Ewa Dutkiewicz**, 34, ist Doktorandin für Ältere Urgeschichte und Quartärökologie an der Universität Tübingen und wissenschaftliche Mitarbeiterin am Archäopark Vogelherd.

## Archäopark Vogelherd Im Städtle 26

**89168 Niederstotzingen**

**Tel. 0 73 25 / 102 33**

**info@archaeopark-vogelherd.de**

**www.archaeopark-vogelherd.de**



## ZEUGEN DER EVOLUTION

Das Urweltmuseum Hauff ist Deutschlands größtes privates Naturkundemuseum und weltbekannt für seine aufwändig präparierten Fossilien aus dem Schwarzen Jura vor 180 Millionen Jahren. Ausgestellt sind Versteinerungen, die in den vergangenen 200 Jahren in den Schieferbrüchen rund um Holzmaden gefunden wurden: Ichthyo- und Plesiosaurier, Krokodil- und Flugsaurier, Fische und marine Kopffüßer. Prunkstück ist die mit 18 x 6 Metern weltgrößte versteinerte Seelilienkolonie. Im Museumspark begegnet man zwischen urweltlichen Schachtelhalmen, Ginkgo- und Mammutbäumen wissenschaftlich fundierten, lebensgroßen Dinosauriernachbildungen. Kleine und große Forscher können auf eigene Faust in den Schieferbrüchen auf Fossilien-suche gehen.

### Urweltmuseum Hauff

Aichelberger Straße 90

73271 Holzmaden

Tel. 070 23 / 28 73

[www.urweltmuseum.de](http://www.urweltmuseum.de)

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag, 9 – 17 Uhr

# Multikulti in Calw

**Portrait** \_ Calw, das ist eine Fachwerkidylle zwischen dem Flüsschen Nagold und den Hängen des Nordschwarzwalds. Doch der Schein der Abgeschlossenheit trügt. Die Stadt ist international, multikulturell, weltoffen – Hermann Hesse würde seine Heimatstadt kaum wiedererkennen.



Gestern Rumänien, heute Calw: Eva Klinga Szazs genießt die neuen Freiheiten.

**A**m Ende gibt es Schwarzwälder Kirschtorte. Alkoholfrei, damit auch die Muslime zugreifen können. Auch Brezeln, Salate. Viele Salate. Jeder der zwei Dutzend Frauen und Männer, die aus Venezuela und Portugal, aus Kanada und der Türkei nach Calw gezogen sind, hat etwas fürs Abschlussbuffet mitgebracht. Anastasia Kemmler, Integrationsbeauftragte der Volkshochschule, steht am Längsende des Buffets, wünscht erst einmal guten Appetit, dann viel Glück, zum Abschied schließlich ruft sie eine Warnung aus: „Vergesst am Samstag bloß nicht eure Ausweise!“ Drei Tage sind es noch bis zur Abschlussprüfung am Samstag. Drei Tage nur noch, nach neun Monaten, beladen mit 90 Unterrichtsstunden Deutschbüffeln.

Für Eva Klinga Szazs ist die Abschlussprüfung nur eine Zwischenprüfung. Direkt im Anschluss wird die 28-jährige Rumänin den Aufbaukurs belegen. Als sie vor zwei Jahren nach Calw kam, war das ein Kulturschock, sagt sie. Aber ein wohliger. In Rumänien lebte sie, der Tradition gemäß, mit Eltern und Bruder unter einem Dach. Nun

teilt sie sich mit ihrem Partner eine Zwei-Zimmer-Wohnung. „Ich würde nicht sagen, jetzt bin ich die Chefin“, sagt sie, und sagt es dann doch, nur anders: „Aber ich regele alles.“

Auch Konstantinos Panagiotakopoulos, 38, kann seiner Umsiedelung in den Schwarzwald viel abgewinnen. Er zog im Juni 2012 aus der griechischen Hafenstadt Patras (gut 200.000 Einwohner) in die Calwer Gemeinde Oberreichenbach (gut 2.000 Einwohner). Und noch immer kann er es kaum glauben: „Hier grüßen die Leute einander alle. Guten Morgen! Grüß Gott! So geht das den ganzen Tag.“ Er fühlte sich willkommen, hat schnell Wurzeln geschlagen. Griechenland? „Ganz schön“, sagt er, „aber nur für zwei Wochen Urlaub.“ Beide zog es ihrer Partner wegen nach Calw. Auch Anastasia Kemmler, die VHS-Frau mit den Wünschen und Warnungen, war 1996 aus der russischen Millionenstadt Jekaterinburg für ihren Mann nach Deutschland gekommen. Kommen, um zu bleiben: Das hat in Calw Tradition. Der Bau der Württembergischen Schwarzwaldbahn, die 1872 Calw und Stuttgart verband, war nur möglich durch die Mithilfe zahl-



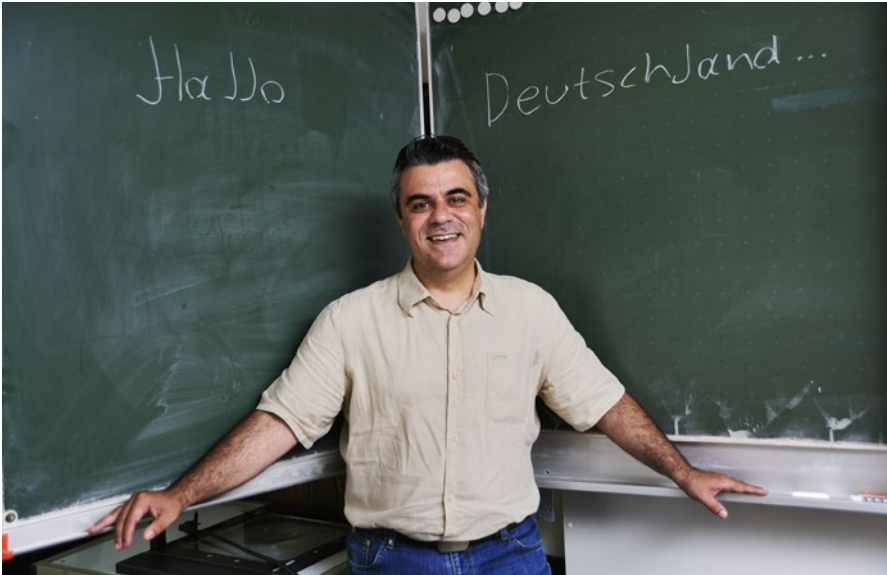
"Hermann Hesse ist unser stärkster Botschafter", sagt Calws Kulturamtsleiter Hans Martin Dittus. Und fügt hinzu: "Aber manchmal zieht Fußball einfach besser."



Gestern Russland, heute Calw: Anastasia Kemmler hilft anderen Neu-Calwern, sprachlich und kulturell anzukommen.

reicher italienischer Arbeiter. Viele blieben. Nach dem Zweiten Weltkrieg kamen Hunderte Flüchtlinge aus Ost- und Südosteuropa. In den 60er Jahren folgten Gastarbeiter aus Spanien, Jugoslawien, der Türkei. Viele blieben. Nach dem Zusammenbruch der Sowjetunion zogen zahlreiche Spätaussiedler zu. Heute kommen viele der Zuzügler aus Staaten der EU – wie eben Griechenland oder Rumänien.

In der Stadt haben 17 Prozent der Bürger keinen deutschen Pass. In Baden-Württemberg liegt der Anteil bei zehn, deutschlandweit bei acht Prozent. Anlässlich des 60. Geburtstages des Landes Baden-Württemberg wurde Calw 2012 als „Ort der Integration“



Gestern Griechenland, heute Calw: Konstantinos Panagiotakopoulos freut sich über die Freundlichkeit des Schwarzwaldstädtchens.

ausgezeichnet. Die Initiative „Vielfalt gefällt!“ des Ministeriums für Integration und der Baden-Württemberg-Stiftung fördert einen Integrationskurs der ortsansässigen VHS, der Neu-Calwern wie Eva Klinga Szasz und Konstantinos Panagiotakopoulos die Ämter- und Joblandschaft, die Bürokratie- und Bewerbungsgewohnheiten ihrer neuen Heimat näher bringt.

Schon 2009 war Calw von der Bundesregierung als „Ort der Vielfalt“ ausgezeichnet worden. Für die vorbildliche Integration von Migranten. Für das multikulturelle Vereinsleben. Auch für das bürgerschaftliche Engagement: Die rechtsradikale NPD wollte im alten Bahnhof eine Geschäftsstelle eröffnen. Als der Calwer Pfarrer Erich Hartmann davon erfuhr, wandte er sich an Gott – und die Welt: Parteien, Gewerkschaften, Vereine. Binnen Tagen trommelten er und seine Mitstreiter unter dem Schlagwort „Calw ist bunt“ ein Bündnis zusammen, organisierten eine Demonstration, übergaben der

Stadt eine Protestnote mit 5.000 Unterschriften – für einen Einfaltshort, zeigte sich, ist an solch einem Vielfaltsort kein Platz.

Prominentester Unterzeichner der Liste war Udo Lindenberg. Der Udo, wie der Erich ihn nennt. Pfarrer Hartmann ist seitdem mit ihm per Du. Der Rockmusiker ist dem Schwarzwaldstädtchen durch dessen berühmtesten Sohn, Hermann Hesse, verbunden. Er bezeichnet sich als „Hesses Zauberschülerling“ und sagt, selbst ganz verzaubert: „Bei meinem ersten Besuch in seiner Geburtsstadt Calw lag Magie in der Luft.“

2006 gründete er hier die Udo Lindenberg Stiftung, die kulturpolitische, humanitäre und soziale Zwecke verfolgt – im Geist des „großen Meisters Hermann Hesse“. Der 1877 geborene Schriftsteller, Poet, Pazifist, Weltbürger und rastlose Reisende gilt mit einer Gesamtauflage von rund 150 Millionen Büchern in 60 Sprachen als meistgelesener deutschsprachiger Autor des 20. Jahrhunderts. Sein Werk beruht auf abend- wie morgenländischen Denk-

traditionen. „Die Lehren des alten Indiens und der alten Chinesen“, schrieb Hesse in einem seiner zigtausend Briefe, „haben eben so viel Einfluss auf mich gehabt wie das pietistisch gefärbte Christentum des Elternhauses.“

Der weltbekannte Wortmagier Hesse wiederum hat in den letzten Jahrzehnten immer mehr Einfluss auf die Stadt seines Elternhauses genommen. Touristen kommen nach Calw, hier finden internationale Hesse-Konferenzen statt. Hans Martin Dittus, Calwer Kulturamtsleiter, sagt: „Er ist unser stärkster Botschafter.“ Darum tragen alle Stadtangestellten Hesse mit sich, täglich, überall. Auf ihren Visitenkarten steht „Calw – Die Hermann-Hesse-Stadt“.

Natürlich“, sagt Dittus, der neben dem Kulturamt auch die Internationale Her-



mann-Hesse-Gesellschaft leitet, „kann man den Leuten nicht immer nur mit Hesse kommen. Fußball zieht manchmal einfach besser.“ In Calw geht es nicht nur in den Kulturhochburgen, sondern auch auf dem flachen Rasen weltgewandt zu. In dem kleinen Städtchen kicken ein kroatischer Fußballclub (NK Zrinski) und der Türkische SV. Und ohne Spielgemeinschaft mit dem AS Tricolore (italienisch) würde der altehrwürdige FV Calw, der 1912 gegründet wurde, über ein Jahrhundert später gar keine Mannschaft mehr zusammenbekommen.

Auch die Altstadt von Calw sähe ganz schön alt aus, hätten nicht inzwischen 40 Prozent der dort Ansässigen eine nichtdeutsche, zumeist südeuropäische Nationalität. „In den südlichen Ländern spielt sich ja ein Großteil des

Lebens auf der Straße ab“, sagt Dittus. Früher war das auch in deutschen Städten so. Und Calw ist, was die Architektur angeht, noch immer wie früher. „Deshalb fühlen sich viele Einwanderer in den Gassen unserer Kernstadt wohl“, so Dittus, „und erfüllen sie mit Leben.“ Am Rand der Altstadt befindet sich ein Ort besonders großer Vielfalt: 270 Schüler aus 20 Nationen besuchen die Badstraßenschule. Klasse 2b: Ali, Bao Tram, Chiara, Damian, Ela E., Ela O., Hasan, Jannik, Julie, Linda, Madeline, Maida, Melek, Özlem, Philipp, Rosario, Salvatore, Shira-Lee, Sipan, Tahir. Jedes zweite Kind des Grundschulzweigs hat einen Migrationshintergrund. Im Hauptschulzweig sind es über 80 Prozent. Statt des üblichen Gottesdienstes feiern sie hier am Schuljahresende auch mal eine christlich-muslimische Feier, mit Pfarrer und Imam.

Vor vier Jahren wurde ein Deutschkurs für Eltern der Schüler eingeführt. „Wenn deren Sprachkenntnisse besser werden, tut das auch der Leistung der Kinder gut“, sagt Margot Boschert-Saho, die stellvertretende Schulleiterin. Viele der Stunden gibt Boschert-Saho selbst. Mit jeder Deutschstunde, erklärt sie, verfliege die Scheu, mit den Lehrern in Kontakt zu treten, ein bisschen mehr. Auch weil die Stunden in der Schule stattfinden – die Pädagogin will die Eltern integrieren, in jeder Hinsicht.

Boschert-Saho ist selbst eine Zugeiste, 1989 kam sie aus dem badischen Offenburg ins württembergische Calw. Einen noch weiteren Weg, kulturell, auf jeden Fall geographisch, legte ihr Ehemann zurück. Er stammt aus Gambia in Westafrika.

Auch das badisch-gambische Paar hat sich in Calw gut eingelebt, wie viele andere. „Anfangs hat mich das enge Tal etwas bedrückt“, erinnert sich Boschert-Saho. „Was mich aber hier gehalten hat, war die Internationalität der Stadt. Die fremdartigen Sprachklänge haben den Gassen ihre Enge genommen.“

**H**ermann Hesse hatte die Enge des Nagoldtals einst als Achtzehnjähriger hinter sich gelassen. Ihm war die weite Welt in die Wiege gelegt: Er entstammte, man kann es heute so sagen, einer Multikulti-Familie. Sein Vater kam aus dem russischen Zarenreich. Seine Mutter wurde in Indien geboren, als Tochter des bekannten Indologen Hermann Gundert. Noch vor dem Ersten Weltkrieg unternahm Hesse eine ausgedehnte Reise nach Süd- und Südostasien. Danach verbrachte er, der mit der nationalistischen Gesinnung vieler deutscher Zeitgenossen haderte, die längste Zeit seines Lebens in der Schweiz, im Dorf Montagnola am Luganer See. Seiner Heimatstadt blieb er, auch literarisch, zeitlebens verbunden. Ein bekannter, in Calw besonders gern gelesener Satz Hesses lautet: „Die schönste Stadt von allen aber, die ich kenne, ist Calw an der Nagold, ein kleines, altes, schwäbisches Schwarzwaldstädtchen.“ Er wäre entzückt zu sehen, welch ein multikulturelles Metropölchen inzwischen aus diesem geworden ist.

**Text: Markus Wanzeck**

**Fotos: Eric Vazzoler**



Tradition und Weltoffenheit plus Schwarzwaldpanorama: Mehr als ein Drittel der Altstadteinwohner Calws haben eine nichtdeutsche Nationalität.

# Ein Stern für Stuttgart

**Reportage** \_ Aufs Detail kommt es an: Nico Burkhardt, 30, leitet die Küche im „Olivo“ des Steigenberger Graf Zeppelin. Besuch beim jüngsten Sternekoch Stuttgarts.



Halb Küche, halb Labor: Nico Burkhardt hält seine Ideen zunächst auf einem Skizzenblock fest. Dann experimentiert er mit Farben, Formen und Texturen.



Das Steigenberger Graf Zeppelin am Stuttgarter Hauptbahnhof.

**B**ehutsam senkt er die Pinzette über den Teller und steckt eine hauchdünne Pilzscheibe in einen kreisrunden Klecks Pilzcreme. Es folgen eingelegte Pilze, Kresse und Geleewürfelchen: In einer Miniaturlandschaft würde das, was Nico Burkhardt arrangiert, glatt als Zauberwald durchgehen. Auf seiner Speisekarte heißt es „Pilzgarten“. Die essbare Skulptur ist kaum fertig, als das Wandtelefon klingelt. Nico Burkhardt, die Haare streng zurückgekämmt, in blütenweißer Kochjacke, wischt sich die Hände ab und greift zum Hörer. Ein paar knappe Sätze später hat er eine Kiste „Rock Chives“ bestellt. Der asiatische Schnittlauch dient als Deko für seine delikaten Skulpturen. Nur bei wenigen Lieferanten ist er zu haben. Burkhardt sagt danke und legt auf.

Es werden nicht viele Worte gemacht in der Küche des „Olivo“ des Steigenberger Graf Zeppelin. Schon gar nicht, kurz bevor die ersten Zettel mit Bestellungen der Gäste hereinflattern. Ist auch nicht nötig, denn jeder Handgriff und Ablauf ist zimal erprobt. Gemüse blanchieren und kunstvoll schneiden. Soßen in allen Tönungen und Geschmacksrichtungen einkochen, Schäume steif schlagen, Cremes anrühren. Und schließlich Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts anrichten: Gerichte, so schön, dass man sie nur anschauen möchte, würden sie nicht so überraschend aromatisch schmecken. „Jedes Detail muss stimmen“, sagt Burkhardt und blickt durch die Glastür des Ofens, in dem bei schwacher Hitze hauchdünne dunkelrote Quadrate trocknen: Rote-Beete-Papier.





Im Juni 2011, erst 27 Jahre alt, übernahm er die Leitung des Restaurants im Fünf-Sterne-Hotel gegenüber des Stuttgarter Hauptbahnhofs. Es war seine große Chance: Das „Olivo“ war bereits mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Würde es die Auszeichnung unter seiner Leitung erneut erhalten, wäre das sein Entrée in die Königsklasse. Ein halbes Jahr später war es soweit: der eigene Stern im eigenen Restaurant. „Das war schon lange mein Traum!“

Nico Burkhardt wuchs in Ostberlin auf. Es wurde immer gern und gut gekocht in der Familie, sagt er: Königsberger Klopse, Rinderrouladen mit Rotkohl. Er half früh mit, lernte schnell dazu und trat mit 16 eine Kochlehre im Berliner Restaurant Dressler an. Es war der Beginn einer rasanten Karriere. Schon mit nicht mal 20 wurde er Sous Chef in

der Küche des „Atoll Ocean Resort“ auf Helgoland. Später lernte er bei Heinz Winkler in Aschau am Chiemsee die kulinarischen Feinheiten der Haute Cuisine kennen. Kochte in so berühmten Häusern wie dem Adlon in Berlin und dem „Mar a Lago“ in Palm Beach, um danach fünf Jahre lang als Sous Chef im Gourmetrestaurant „Seven Seas“ in Hamburg zu arbeiten: ein Restaurant mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten. Der Wunsch, einen eigenen Stern zu gewinnen, treibe ihn an, alles noch besser zu machen, sagte er damals in einem Interview.

**F**ranzösische Küche mit internationalen Einflüssen – so charakterisieren Experten die Kreationen des Sternekochs, der schon mal Gänseleber mit Himbeeren und Hummer mit Kakao kombiniert. Privat mag Burkhardt es lieber bodenständig: In Berlin macht er gern beim Traditionsimbiss Konnopke Station: „Meiner Meinung nach die beste Currywurst der Stadt.“ An der neuen Heimat im Südwesten schätzt er die regionale Küche – von Maultaschen bis Gaisburger Marsch. Sein Favorit: gutbürgerlicher Zwiebelrostbraten, den man hier in einer der zahlreichen Gaststätten essen kann.

Die freien Stunden zu genießen, ist überhaupt so ein Thema. „Gar nicht so einfach“, gibt er zu. Ein Stadtbummel führe ihn jedes Mal schnell in berufliche Bahnen – zum Beispiel in die Stuttgarter Markthalle, wo so viele exquisite Delikatessen zu begutachten sind. Oder er würde einen Bastelladen ansteuern, auf der Suche nach ausgefallenen Servierideen. Selbst im Baumarkt wird er fündig: Digitale Thermometer helfen ihm, ein Wasserbad konstant auf 70 Grad zu halten. Nicht selten zieht er mit einem Zahnpachtel eine Creme zur Grundierung auf die Teller. Wenn er auf andere Gedanken kommen will, hängt er sich als Kitesurfer in den Wind, strampelt auf dem Mountainbike bergauf oder schwingt sich auf dem Snow-

board bergab. Action muss sein, das Extreme. „Dabei kann ich abschalten.“ Mittag im Olivo. Am Tresen klebt ein Dutzend Bestellzettel. Von Rehrücken an Rote Beete bis Steinbutt mit Erdnuss: Burkhardt und seine Kollegen garen Filets im Wasserbad. Gestalten Gerichte, die an bunte Kompositionen des Malers Kandinsky erinnern. Burkhardt selbst wirft auf jeden Teller noch einen kritischen Blick, bevor das Gericht die Küche verlässt. Den Stern zu ergattern, war das Eine, jetzt geht es darum, ihn zu behalten. „Ich bin eben ein schlechter Verlierer“, bekennt er. Das sei ihm spätestens klargeworden, als ihn seine Freundin zum Menschärgeredichnisch verleitete. Nach ein paar Partien hatte er keine Lust mehr. „Ich habe mich zu sehr aufgeregt.“ Einer wie er behält die Abläufe lieber selbst in der Hand. Würfeln ist nichts für ihn.

**Text: Mathias Becker**

**Fotos: Heinz Heiss**

---



---

## GOURMETKOCHKURS MIT NICO BURKHARDT

Lernen Sie Stuttgarts jüngsten Sternekoch bei einem Kochkurs kennen. Während Sie gemeinsam ein Vier-Gang-Menü bereiten, weiht Sie Nico Burkhardt in die Feinheiten der Gourmetküche ein. Der Kurs kostet 225 Euro pro Person inklusive Aperitif, Rezeptmappe, Kochschürze, Menü, Wein, Mineralwasser und Häppchen. Zum anschließenden Menü darf Sie zum Preis von 125 Euro eine Person begleiten.

Nächster Termin: 22. März 2015 von 11 bis 17 Uhr im Steigenberger Hotel Graf Zeppelin, Arnulf-Klett-Platz 7 in Stuttgart. Reservierungen unter 07 11 / 20 48-277.

---



---



Foto: Chris topin Püschner

# Von Besen und Sternen: Kulinarische Highlights der Region

## Gasthof mit Tradition

**Gasthof Zum Ochs**, ehemalige Herberge der Herren von Stetten: Einen komplizierten Wirtshausnamen sucht man im Remstal vergeblich. Einst kehrten die Dienstmänner der Grafen von Württemberg im Ochs ein, heute reisen Gäste von weither für einen Teller Kutteln an: Einst als Arme-Leute-Essen verpönt, gilt Rinderpansen heute – fein geschnitten, geschmort, sauer abgeschmeckt und mit Bratkartoffeln serviert – als Delikatesse, die jeder probiert haben sollte, der die Küche im Südwesten kennenlernen will. Am besten in einem Traditionshaus wie diesem. Seit mehr als 300 Jahren steht der barocke Gasthof in Stetten, seit 1905 – in dritter Generation – führt die Wirtsfamilie Schlegel das Restaurant samt hauseigener Metzgerei.

**Kirchstraße 15**  
**71394 Kernen-Stetten i. R.**  
[www.ochsen-kernen.de](http://www.ochsen-kernen.de)

## Das Sternedorf

Auf den ersten Blick könnte man meinen, **Baiersbronn** sei eine Schwarzwaldgemeinde wie zig andere. Würden dort nicht so verdächtig viele schwarze Limousinen aus Hamburg, München, Zürich oder Straßburg herumkurven. Gourmets aus der halben Welt pilgern in das ehemalige Holzfällerdorf, angelockt von insgesamt acht Michelin-Sternen: Harald Wohlfahrt (3 Sterne, Traube Tonbach), Claus-Peter Lump (3 Sterne, Restaurant Bareiss) und Jörg Sackmann (2 Sterne, Restaurant Schlossberg) heißen die Köche, deren Orden den kleinen Ort zu einem großen Namen auf der kulinarischen Weltkarte machen.

**Traube Tonbach**  
**Tonbachstraße 237**  
**72270 Baiersbronn-Tonbach**  
[www.traube-tonbach.de](http://www.traube-tonbach.de)

**Hotel Bareiss**  
**Gärtenbühlweg 14**  
**72270 Baiersbronn-Mittelal**  
[www.bareiss.com](http://www.bareiss.com)

**Hotel Sackmann**  
**Murgtalstraße 602**  
**72270 Baiersbronn-Schwarzenberg**  
[www.hotel-sackmann.de](http://www.hotel-sackmann.de)

Vom Holzfällerdorf zum Gourmet-Mekka: Baiersbronn im Murgtal bei Freudenstadt zählt mittlerweile 8 Michelin-Sterne.

## Fürstlicher „Lightstyle“

Seit 60 Jahren lockt das **Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe** Gäste in die Hohenloher Ebene im Norden Baden-Württembergs. Im üppigen Haupthaus des ehemaligen Familiensitzes des Fürsten zu Hohenlohe steht Boris Benecke am Herd. Der mit einem Stern dekorierte Chef des Gourmet-Restaurants steht für innovative und aromareiche "Lightstyleküche". Das Versprechen: Schlemmen, ohne dass unsichtbare Hände die Kleidung enger nähern. Wer wissen will, wie das geht, sollte im "Chef's Table Room" reservieren, einem Speisezimmer mit direktem Blick in die Küche.

**Kärcherstraße**  
**74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe**  
[www.schlosshotel-friedrichsruhe.de](http://www.schlosshotel-friedrichsruhe.de)

## Schwäbischer Sonntagsbraten

Wie bei Oma: Im **Gasthaus zum Löwen**, im Volksmund nur „Mönchhof“ genannt, kommt noch die Suppenschüssel auf den Tisch. Und nirgends isst man so einen gemischten Braten mit Spätzle oder Kartoffelsalat. Den kocht Wirtin Gisela Hofmann, wie es im schwäbischen Haushalt Brauch ist, nur sonntagsmittags. Das

Gasthaus in Kaisersbach hat ohnehin nur am Wochenende geöffnet. Wer einen der 55 Plätze in der rustikalen Gaststube ergattern will, sollte vorab reservieren. "Verändern Sie bloß nichts", raten viele Gäste dem Inhaber Kurt Hofmann. Er wäre nie auf die Idee gekommen.

**Mönchhof 53**  
**73667 Kaisersbach**  
**Telefon 0 71 84 / 27 62**

## Slow-Food von der Alb

Genussvoll, bewusst, regional: Das Credo der Slow-Food-Bewegung gilt im **Landgasthof Hirsch** in St. Johann-Gächingen seit mehr als 250 Jahren. Metzger und Wirt Ludwig Failenschmid hat das feinfasrige Fleisch des Wasserbüffels, der auf der Alb gezüchtet wird, zur Spezialität des Hauses gemacht. Wer hier einkehrt, sollte ‚Albbüffelgöschle im Dinkelteig‘ oder ‚Albbüffelbraten im Heubett mit Kürbisecken‘ probieren. Neu auf der Karte ist der ‚Krustenbraten vom Bio-Alblinsenschwein‘. Tipp für Wanderer: Sonntags durchgehend warme Küche.

**Parkstraße 2**  
**72813 St. Johann-Gächingen**  
[www.failenschmid.de/landgasthof.html](http://www.failenschmid.de/landgasthof.html)

## Trollinger und Zwiebelkuchen

In **Besenwirtschaften** fließt nur Selbstgekeltertes, aber nicht zu knapp. Vier Monate im Jahr dürfen Winzer ihren Wein – auch ohne Schanklizenz – servieren. Dazu wird bodenständige Kost gereicht: Vesper-

teller, Zwiebelkuchen oder Sauerkraut mit Ripple, Kassler oder Braten mit Spätzle und reichlich Soße. Früher saßen die Gäste in der guten Stube, heute kennzeichnet ein Besen über der Tür die Scheunen oder Keller, in denen gezecht wird. Im Winter, wenn man vor dem Ofen zusammenrückt und die Fenster am Nachmittag schon beschlagen, fühlt sich auch ein „Neigschmecker“, also Zugezogener, nach ein paar Gläsern wie ein echter Schwabe.

Den traditionsreichen **Hanweiler Besen** gibt es seit rund 50 Jahren, damit ist er einer der ältesten im Land. Geändert hat sich in der Zeit kaum etwas. Vom Service bis zum Brotbacken: Die Familie packt mit an.

**Trollingerstraße 15**  
**Winnenden-Hanweiler**  
[www.weinbau-lorenz.de](http://www.weinbau-lorenz.de)

Im **Tübinger Altstadt-Besen** trinkt man das erste Glas im Stehen und wartet, bis ein Platz frei wird. Dann ordert man am besten die Literkaraffe, um den Nachschub zu sichern. Wasser nicht vergessen – sonst fällt das Aufstehen schwer. Aber auch Sitzenbleiben ist im Besen eine gute Wahl.

**Haaggasse 22**  
**72070 Tübingen**  
[www.tuebingen-wein.de](http://www.tuebingen-wein.de)

Das hohenlohische **Weingut Lederer** liegt direkt unter den Weinbergen in Bretzfeld-Unterheimbach. Mit rund 100 Plätzen gehört der 40 Jahre alte Weinausschank zu den größeren seiner Art. Typisch im Hohenlohischen sind die Öffnungszeiten: Man hat die vier Monate einfach aufs ganze Jahr verteilt. Macht sechs Tage pro Monat.

**Weinsteige 6**  
**74626 Bretzfeld-Unterheimbach**  
**Telefon 0 79 46 / 21 85**

# Baden



# Schwaben

**Reportage** \_ Von Frühschwimmen bis Wellnessoase:  
 Im Stuttgarter Leuze wagte unser Autor den Sprung ins  
 kalte Wasser – und kam anschließend im Palais Thermal im  
 Kurort Bad Wildbad ganz schön ins Schwitzen.

**M**orgens um Viertel vor sechs, wenn selbst fleißige Schwaben noch zuhause in den Federn liegen, steht Gerhard Pfefferkorn, Jahrgang 1925, schon in der Eingangshalle des Leuze. Die Badetasche in der Linken, streckt er die Rechte alten Bekannten entgegen. Damen gibt er ein Küsschen. Noch verwehren die Drehkreuze den Weg ins Bad, also vertreiben die Frühschwimmer sich die Zeit mit einem Plausch. Wehwechen? Pfefferkorn winkt ab. Seit einem Vierteljahrhundert kommt er fast täglich hierher und dreht seine Runden im eisigen Cannstatter Mineralwasser. „Um anzugeben“, sagt er schmunzelnd.

Um fit zu bleiben, sagen die anderen. Ist Kaltbaden, diese Mischung aus römischer Thermalkultur und schwäbischer Tüchtigkeit, wirklich ein Jungbrunnen? Ich will es herausfinden und mit Gerhard Pfefferkorn ins Wasser gehen. Um

Punkt sechs fallen die ersten Plastikmarken in den Schlitz, die Badegäste schieben sich durchs Drehkreuz und spürten zur Sammelumkleide. Vor dem kalten Becken kommt die heiße Dusche. Pfefferkorn legt seine blaue Badehose ab, dreht den Knauf auf rot und verharrt unter dem Strahl, bis dichter Nebel den Duschaum füllt. Ich tue es ihm gleich – und fühle mich nach wenigen Augenblicken wie ein Huhn im Suppentopf, dessen Haut sich allmählich vom Körper löst. Mein Begleiter schaut mich mit seinem schrägen Grinsen an, als wolle sich nur eine Gesichtshälfte am Spott beteiligen.

Rot wie ein frisch gekochter Hummer folge ich Gerhard Pfefferkorn in die Kaltbadehalle. Über dem Wasser liegt ein fauliger Geruch. Der Schwefel, heißt es, habe Heilkräfte. Mir klappern die Zähne. Ich will zurück unter die Dusche! Während ich vorsichtig den großen Zeh ins Becken tauche, steigt ein älterer Herr mit einer mächtigen Narbe über dem



Tradition im Fluss:  
Das Herrenbad war  
einst Männern von  
Adel vorbehalten,  
heute haben auch  
Frauen Zutritt.

Herzen ins Wasser. Sein Gesicht zeigt keine Regung. Mit kräftigen Zügen kreuzt er das Becken, steuert zielsicher eine Fontäne an und lässt sich das Wasser in den offenen Mund plätschern.

Ich beuge mich von außen über den Rand und koste ebenfalls vom Sprudelbrunnen. Der Geschmack von Schwefel und Eisen lässt mich erschauern. Ich überlege kurz, das Wasser ins nächste Becken zu spucken. Gerhard Pfefferkorn schaut mich mit seinem schiefen Grinsen an. Na gut. Ich schlucke.

**D**as Wasser, das Gerhard Pfefferkorn und die anderen Frühbader jung hält, hat einen langen Weg hinter sich. Es versickert westlich von Stuttgart im Boden und kommt erst 20 Jahre später – angereichert mit allerlei Salzen – im Osten der Landeshauptstadt wieder an die Oberfläche. 44 Millionen Liter Mineralwasser sprudeln täglich aus den Bad Cannstatter und Berger Quellen, mehr gibt es in Europa nur in Budapest. Die Hälfte des Thermalwassers fließt unterirdisch direkt in den Neckar, die andere Hälfte drückt sich durch 19 Brunnen ans Tageslicht und speist unter anderem die traditionsreichen Mineralbäder Berg und Leuze.

Schon die Römer nutzten diese Quellen zum Baden. Doch auf die Idee, Wasser zu Heilzwecken zu nutzen, kam erst der Fabrikant Augustin Koch im Jahre 1842. Bislang hatte es ihm lediglich als frostsicherer Antrieb der Schwungräder seiner Fabrik gedient. Neun Jahre später konnte Ludwig Friedrich Karl Leuze in Bad Cannstatt mit wenigen Trinkkuren das schwere Rheumaleiden seiner Frau heilen. Der dankbare – und geschäftstüchtige – Gatte kaufte kurzerhand die Quellen und ließ ein Heilbad errichten. Schnell wurde das Bad in ganz Baden-Württemberg bekannt: Bereits Ende des 19. Jahrhunderts standen internationale Gäste Schlange, um bei Trinkkuren literweise Heilwasser zu schlucken. Bad Cannstatt war zum Kurort von Weltrang und Baden zum medizinischen Allheilmittel avanciert.

Mittlerweile verordnen Mediziner nur noch selten Trinkkuren, aber Gerhard Pfefferkorn und sein Leuze-Club schwören auf ihr Cannstatter Mineralwasser – auch heute, bei minus zehn Grad Außentemperatur.

**S**ie müssen nicht mit rein“, sagt Pfefferkorn, noch immer mit einer höflichen und einer spöttischen Gesichtshälfte. Ich weiß: wenn ich jetzt kneife, ist sein Bild der verweichlichten Jugend für immer besiegt. Ich beiße die Zähne zusammen und taste mich ergeben treppab ins Kalte. Beim Eintauchen zieht sich meine Lunge zusammen. Ich will schreien, aber das hört unter Wasser ja niemand. Als ich auftauche, schaue ich voller Schrecken in glückliche, alte Gesichter. Ich erkenne die Dame vom Drehkreuz wieder und bin erleichtert: Ich habe keine Todesvisionen. Vor

mir schwimmt Herr Pfefferkorn wie Turnvater Jahn. Ich kämpfe einige Schwimmzüge lang gegen eine Kältelähmung an. Als ich meine Glieder wieder unter Kontrolle habe, zwickt und prickelt meine Haut. Wie Sprudelwasser auf Sonnenbrand.

„Jetzt ist es eh schon kalt“, sagt Gerhard Pfefferkorn und marschiert zum Außenbecken. In einer kleinen Kabine sitzt die Bademeisterin in eine dicke Daunenjacke verpackt. Sie schaut unglücklich; die Digitaluhr an der Wand hinter ihr zeigt 6:12 Uhr. Herr Pfefferkorn trägt nichts als seine blaue Badehose, grüßt freundlich und steigt die Stufen zum Kaltbecken hinab, als nehme er ein erholsames Wannenbad. Ich folge ihm. Er hat Recht: „Es ist eh schon kalt.“ Ich spüre meine Füße nicht mehr, aber das macht mir jetzt nichts mehr aus. Als hätte mein Körper resigniert. Mit kräftigen Zügen schwimme ich durchs Eiswasser, so selbstverständlich, als hätte ich seit 25 Jahren eine Frühschwimmerkarte. Als wir fertig sind, trinkt Herr Pfefferkorn einen kräftigen Schluck Badewasser, preist die Heilwirkung und steigt aus dem Becken. Ich folge ihm. Kälte spüre ich keine mehr.

„Das da drüben sind die Warmbader“, sagt Herr Pfefferkorn und zeigt auf die Hallenbecken mit 34 Grad. Er sagt das ohne Verachtung, aber wir wissen beide: Es gibt einen Unterschied zwischen ihnen und uns. „Und da hinten sind die Nackten“, ergänzt er mit einem kurzen Blick Richtung Saunalandschaft, wo man schwitzend ohne Hose in einem heißen Kämmerchen sitzt und hinterher kalt Duschen geht. Das ist nicht seine Welt. Er geht erst heiß duschen und dann kalt baden – so einfach ist das.

**W**elchen Nutzen das Kaltbaden aus schulmedizinischer Sicht hat, kann Herr Pfefferkorn nicht beantworten. Das Kaltbaden halte ihn jung, sagt er. Irgendetwas muss dran sein: Er wird bald 90 und hat sich jüngst ein iPad gekauft, um seinen geliebten Zupfgeigenhansel über das Internet zu hören. Tatsächlich hat eine Studie der Universität Graz jüngst bestätigt, dass bereits ein halbstündiges Bad im Thermalwasser den Gehalt des Stresshormons Kortisol im Körper sichtlich mindert.

Ich will die Bäderkultur des Südwestens noch von einer anderen Seite kennenlernen und mache mich, mit gesenktem Kortisolwert, auf den Weg nach Bad Wildbad im Schwarzwald, zu einem der ältesten Kurorte Europas. Auf dem Weg zum Bahnhof habe ich das angenehme Gefühl, bereits etwas geleistet zu haben, während andere noch am Frühstückstisch sitzen. Wenig später steige ich in Pforzheim in die S6, die mich direkt in den Kurzurlaub fahren wird. Eine halbe Stunde windet sich das Bähnchen durch ein enges, tannenbewaldetes Tal. Fehlt nur noch, dass Heinz Rühmann irgendwo zusteigt. Die Endhaltestelle Bad Wildbad liegt so gemütlich und einsam am Ende der

Leidenschaftliche  
Kaltbader: Gerhard  
Pfefferkorn und sein  
Leuze-Club schwören  
auf das eisige  
Mineralwasser.





Zeit, wie es ihr Name vermuten lässt. Zuckerbäcker und großzügig geheizte Cafeterien säumen das bucklige Gässchen zum Thermalbad. Über den Dächern läuten die vier Glocken der Sankt Bonifatius Kirche zum Mittag; erbaut vor bald 150 Jahren, um der wachsenden Zahl katholischer Kurgäste gerecht zu werden.

Schließlich waren es Mönche, die Mitte des 12. Jahrhunderts das warme Quellwasser der Region erstmals für Heilkuren nutzten und damit den Grundstein für das heutige Bad legten. Die Kunde von der heilenden Wirkung des Thermalwassers verbreitete sich schnell und bereits im 15. Jahrhundert kurten die württembergischen Fürsten in „Wiltbad“. Gefördert von den Königen Württembergs, führte es später Persönlichkeiten wie den Komponisten Gioachino Rossini und die russische Zarenwitwe Alexandra Fjodorowna in den Schwarzwald. Noch Mitte des 19. Jahrhunderts räkelt sich der russische und deutsche Adel behaglich im Becken.

Vor 150 Jahren vom Hofarchitekten Nikolaus von Thouret für unerhört viel Geld erbaut, wurde das Bad bis heute mehrfach erweitert und modernisiert. Hinter dem historischen Teil, einem rostroten maurisch inspirierten Bau, erhebt sich ein mehrstöckiger grauer Gebäudefels, der eher

durch Größe als durch Schönheit besticht und die moderne Wellnesswelt beherbergt.

Ich will chronologisch vorgehen und beginne mit der Erholung im verwinkelten und reich verzierten Erdgeschoss, wo ich zwischen zehn Thermalpools wählen kann. Nach ein paar Zügen im großen Herrenbad wechsele ich unter den Blicken einer vollbusigen Marmorvenus ins wärmere Frauenbad, das heute beiden Geschlechtern offen steht, und verweile schließlich in einem der keramikgefliesten Fürstenbäder, das nur vier Personen fasst und einst ausgewählten Kreisen vorbehalten war. Schließlich wandle ich auf der Suche nach dem Ausgang zwischen Mosaiken, Séparées und Privatbadewannen umher, bis ich in einer opulenten Entspannungskathedrale lande: Zwischen antiken Stucksäulen, Palmen und farbenreichen Jugendstilfenstern räkeln sich nackte Schönheiten aus Marmor. Ein Geschichtslehrer käme ordentlich ins Schwitzen, müsste er Architektur und Interieur einer Epoche zuordnen.

Schließlich, es ist bereits Nachmittag, finde ich eine Treppe und steige zwei Jahrhunderte empor: Oben wartet eine moderne Saunawelt auf mich, mit Dampfbad, sechs Saunen und Entspannungsbecken. Diese Etagen sind „textilfrei“, also lege ich Scham und Badehose ab und wandere durch das nächste Wohlfühl-Labyrinth, bis ich mich auf





**Links** Auch bei Regen entspannend: Die Sonnenterrasse des Palais Thermal mit Blick auf Bad Wildbad, einen der ältesten Kurorte Europas.

**Rechts** Bau mit Geschichte: Schon im zwölften Jahrhundert priesen Mönche das warme Quellwasser der Region, später kurten hier württembergische Fürsten.

einem künstlichen Sandstrand auf dem Dach wiederfinde. Kurz erinnern mich meine klammen Füße an das eisige Becken im Leuze. Schauernd flüchte ich in die leuchtende Panorama-Sauna und lausche dem metallischen Knistern des Ofens. Kleine Rinnsale kitzeln mir den Rücken hinunter und versickern im weichen Frottee. Ab und zu wischt sich jemand neben mir den Schweiß aus dem Gesicht und schaut flehend in Richtung Sanduhr, die stehengeblieben zu sein scheint. Bei 95 Grad.

Ich erhole mich im gedimmten Liegeraum und genieße den Ausblick vom dampfenden Pool auf der Dachterrasse, hoch über der gurgelnden Enz, die den Kurort in der Mitte teilt. Ein alter Kirchturm läutet den Abend ein und beim Anblick der dunklen Tannen und der hundertjährigen Seilbahn, die gegenüber am Sonnenberg ruht, vergesse ich alle Sorgen und Mühen des Alltags. Zum Glück kann mich Herr Pfefferkorn nicht sehen: glücklich und wohltemperiert mit den Nackt- und Warmbadern im Wasser. Er würde sicher spöttisch grinsen.

**Text: Holger Fröhlich**

**Fotos: Christoph Püschner, Antonia Zennaro**

---



---

## AUS DER EISZEIT IN DIE FLASCHE

1992 stieß die Romina Mineralbrunnen GmbH bei Probebohrungen in Reutlingen auf Wasservorkommen. Laboruntersuchungen ergaben, dass man einen wahren Schatz entdeckt hatte: Das Wasser war mit dem Ende der letzten Eiszeit vor rund 10.000 Jahren versickert und wurde seither in rund 400 Metern Tiefe von wasserundurchlässigen Gesteinsschichten vor äußeren Einflüssen geschützt. Das erklärt seine besondere Reinheit. Das Wasser ist frei von Nitrat und Nitrit, zudem enthält es wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente. Es ist natrium- und kochsalzarm und somit für Babynahrung bestens geeignet. In Flaschen abgefüllt ist „EiszeitQuell“ ein Verkaufsschlager und gehört heute zu den beliebtesten Mineralwassern Baden-Württembergs.

---



---

# Der Hingucker

Fotoessay \_ Durch seine Bilder will Eric Vazzoler Geschichten erzählen. Dafür reist er oft nach Osteuropa oder nach Afrika. Und ins Remstal. Der Franzose pendelt zwischen Straßburg und Stuttgart – im Südwesten Deutschlands findet er Spektakel und Schönes, Action und Kunst; Geschichten, die noch lange nicht enden.

---

Mit bis zu 70 Stundenkilometern rasen die Biker einen Abhang in Bad Wildbad herab – bei den Deutschen Meisterschaften 2013 im „Downhill“.







Früher verbrachte Götz von Berlichingen auf der Götzenburg in Jagsthausen Jahre seiner Kindheit. Seit 1949 finden in den Gemäuern nun die Burgfestspiele statt.





Der Kocher schlängelt sich entlang Wiesen, Wäldern und Weinterrassen – ein in idealer Fluss für ausgedehnte Kanufahrten.

Auf dem Unteren Marktplatz von Freudenstadt sorgen 50 Wasserfontänen an heißen Tagen für Abkühlung.

Kinder üben die Kletterkunst auf dem Rosenfels in der Nähe von Heubach. Der löchrige Stein lädt besonders Anfänger zum Kraxeln ein.







Touristen vor einer Pferdeskulptur des italienischen Künstlers Mimmo Paladino in der Kunsthalle Würth, Schwäbisch Hall.

Aus Stein ist das Kunstwerk „Einzug in Jerusalem“ des Bildhauers Markus Redl. Einen jungen Besucher der Kunsthalle Würth interessiert zunächst Anderes.

Ein Klassiker nicht nur für Kleine: Eine Schauanlage mit einer Modelleisenbahn im Göppinger Märklin-Museum.

# Wo der Kunde König ist

**Reportage** \_ Hier ist immer Schlussverkauf: Die Outletcity von Metzingen am Fuß der Schwäbischen Alb lockt Kauflustige aus aller Welt an. Wer genug von reduzierter Ware hat, lässt den Tag bei einem „Viertel“ ausklingen.



Fabrikverkauf mitten in der Stadt: Unweit der modernen Einkaufspassagen liegt die Altstadt Metzingsen – zur Freude der Touristen aus aller Welt.



Schwer bepackt, leicht ermüdet: Touristin nach dem Shopping.

Mittags, wenn die Schnäppchenjäger ihre erste Runde hinter sich gebracht haben, kommen sie in das kleine Restaurant von Gaetano Amato\*, um ihren Hunger zu stillen. Besonders beliebt sind die Spaghetti Bolognese, gern auch mal mit Ketchup und Majo dazu. Dem Italiener tut das in der Seele weh, „aber das muss man akzeptieren“, sagt er. Was tut man nicht alles für seine Gäste. Und Gäste kommen viele. Ins Restaurant von Gaetano Amato, und nach Metzingen sowieso, beziehungsweise in die Outletcity, das Schnäppchenparadies im Zentrum. 3,5 Millionen sind es im Jahr, macht bei 2.200 Einwohnern 160 pro Nase, 40 Prozent davon aus dem Ausland. Neben

Schweizern und Österreichern reisen Kauflustige aus China, Russland und Saudi-Arabien an. Chinesische Reiseführer erklären Metzingen gar zu einer Top-Attraktion in Deutschland – neben Neuschwanstein, Heidelberg und Hofbräuhaus. Bis zu 70 Prozent Preisnachlass in rund 60 verschiedenen Markenshops machen Metzingen zu einer von Deutschlands Shopping-Hauptstädten. Adrenalin-Kick und glühende Kreditkarte garantiert. Doch es gibt noch ein zweites Metzingen. Nur einen Einkaufstütenwurf von den Glasfronten und polierten Fassaden der Konsumtempel entfernt, erhebt sich historisches Fachwerk, die spätgotische Martinskirche oder das imposante Rathaus, erbaut 1668. Weinstöcke schmiegen sich an die



Stadtränder, im milden Klima am Fuß der Schwäbischen Alb begann man früh mit dem Anbau von Schwarzriesling, Riesling, Muskateller und vielen weiteren Rebsorten.

Es soll Menschen in Metzingen geben, die sich gestört fühlen vom „Trubel und der Hektik“, weiß Gaetano Amato. „Um Missverständnissen vorzubeugen.“ Er selbst habe nichts gegen den täglichen Ansturm der Preisbewussten. Tagsüber kommen die mit dem Ketchup auf den Spaghetti, abends folgen dann seine Stammkunden. Menschen, die ein „Viertel“ guten Weins und italienische Küche zu schätzen wissen. „Ich mag die zwei Gesichter der Stadt“, sagt Gaetano Amato. Er ist sicher: „Wir profitieren alle davon.“ Der Kunde ist eben König in Metzingen.

Zwei Könige kommen an diesem Tag noch nicht so ganz auf ihre Kosten. Hinter der Boss-Filiale sitzen die Cousins Tim und Steven Lee aus Shanghai auf einer Bank und blättern in einem chinesischen Ladenführer aus der Touristeninformation. Die beiden sind morgens mit dem Mietwagen in Mannheim gestartet und seit zwei Stunden in Metzingen auf Bummeltour. Jetzt sind sie müde und ein wenig enttäuscht. „So niedrig sind die Preise gar nicht, fast wie in China“, sagt Steven. Aufgeben wollen sie noch nicht. „Ich will mir eine Uhr, einen Gürtel und Schuhe kaufen“, sagt Steven. „Ich einen schönen Anzug“, sagt Tim. Bisher haben sie nur Schokolade in ihren Tüten.

Metzingen und die Textilindustrie – das hat eine lange Tradition. Früher wurden hier, wie im benachbarten Reutlingen, Stoffe gewoben und Kleider genäht. Als die Produktion ins Ausland abwanderte, gründete man in Reutlingen eine Hochschule für Textil und Design. In Metzingen eröffneten die Enkelsöhne von Hugo Ferdinand Boss, Uwe und Jochen Holy, in den 60er Jahren einen Fabrikverkauf nach amerikanischem Vorbild. Edelmarken wie Escada, Burberry, Lacoste und später auch Firmen aus dem mittleren Preissegment wie Esprit, Tom Taylor oder s.Oliver sprangen auf den Zug. Die Outletcity wuchs – und führte zu „unterschiedlichen Geschwindigkeiten“ innerhalb der Stadt, wie es Metzingers Oberbürgermeister Ulrich Fiedler formuliert. Er regiert eine Stadt, in der alte Damen nachmittags ihre Gehwagen zum Metzger schieben, bevor Kunden beim „After Work Shopping“ bis 22 Uhr die Filialen von Boss, Armani und Co. stürmen. Fiedler sagt: „Manche Leute sehen darin eine Spaltung. Ich sehe sie nicht. Nicht mehr als in anderen Städten.“

Glaubt man Alexander Salzer von der Holy AG, die das Shopping-Paradies

verwaltet, dann sind die unterschiedlichen Geschwindigkeiten der Schlüssel zum Erfolg. „Das ist ein gesunder Ausgleich für unsere Gäste. Besonders die Chinesen sind sehr interessiert an den historischen Bauten und der Ruhe im alten Stadtkern“, sagt Salzer. Dass in Metzingen kein Retorten-Outlet auf einer grünen Wiese gebaut, sondern die Einkaufszone „in die Stadt integriert wurde“, trage zu ihrer Beliebtheit bei. „Die Outletcity ist historisch gewachsen. Die Entwicklung lief immer in enger Absprache mit der Stadt und im Austausch mit den Bürgern.“ Vorschläge zur Verkehrsführung seien aufgenommen und umgesetzt worden, eine Umgehungsstraße entlaste die Innenstadt und das nächste Parkhaus werde entgegen der ursprünglichen Pläne unter die Erde verlegt. „Vieles ist hier deutlich verbessert worden“, sagt auch OB Fiedler, der seine Stadt gern als die „kleinste Metropole der Welt“ bezeichnet.

Es ist Nachmittag. Die Shopper haben ihren Hunger gestillt und sind wieder auf der Jagd nach herabgesetzten Teilen der auslaufenden Saison. In den Restaurants der Schnäppchenstadt kehrt ein wenig Ruhe ein. Gaetano Amato deckt die Tische für den Abend, für seine Stammgäste, die ihre Spaghetti so lieben, wie sie der Römer ihnen zubereitet. „Die Leute haben gelernt, mit der Outletcity zu leben“, sagt er. „Und die Chinesen werden auch noch lernen, dass die italienische Küche die Beste ist.“ Er sei da zuversichtlich. Manche Dinge brauchen eben etwas Zeit.

*\*Name geändert*

**Text: Johan Kornder**  
**Fotos: Thomas Kienzle**

## Ein bärenstarkes Sommerfest

Was ist das zerzauste Kuschtier vom Dachboden wert? Lohnt es, den von Motten angefressenen Teddy zu reparieren? Wie entsteht eigentlich ein Steiff-Tier? Antworten darauf gibt es auf dem großen Familien-Sommerfest der Margarete Steiff GmbH in Giengen an der Brenz. Stets Ende Juni lädt das Traditionshaus Fans und ihre Familien drei Tage lang in die Teddybärenhauptstadt. Wer seine Sammlung erweitern will, wird auf der Verkaufsbörse fündig, und in der Teddybärenklinik (mit eigenem Spa) kann man seinen alten Schmuse-schätzen neuen Glanz verleihen. Kindern, die der Umgang mit Stofftieren langweilt, können im Streichelzoo vor dem Museum ins echte Tierleben eintauchen, wo keines der kleinen Ziegen, Lämmchen und Esel einen Knopf im Ohr trägt.

**Der „Steiff Sommer“ findet stets Ende Juni rund um das Steiff-Museum und auf dem Firmengelände in der Richard-Steiff-Straße 4 in Giengen/Brenz statt. [www.steiff.com](http://www.steiff.com)**

## Zweite Hand, erste Wahl

Dieser Flohmarkt ist älter als vieles, was man an seinen Ständen kaufen kann. Seit mehr als 30 Jahren wird der Karlsplatz in der Stuttgarter Innenstadt samstags von 8 bis 16 Uhr zum Umschlagplatz für Schmuck, Möbel, Schallplatten, Geschirr, Klammotten, Spielzeug und vieles mehr. Ob Jugendstil oder Krimskrams im Charme der siebziger Jahre: Hier wird Stöbern zum Erlebnis, vor allem im Frühjahr und Herbst, wenn der Markt mit mehr als 3.000 Ständen die halbe Innenstadt füllt.

# Gold und andere Schätze

## Shoppern im Grünen

Fachwerkhäuser drängen sich in der Altstadt, darüber thront seit fast 1.000 Jahren die Burg. Auf den ersten Blick scheint die Zeit stillzustehen in Wertheim im nordöstlichsten Zipfel der Metropolregion, dort wo sich Main und Tauber zwischen Weinbergen küssen. Eine Mainschleife flussaufwärts, an der A3 zwischen Würzburg und Frankfurt, ist ein Städtchen der anderen Art entstanden: das „Wertheim Village“. 110 Markengeschäfte – von Klassikern wie Aigner bis Jungla-bels wie Superdry – 13.500 Quadratmeter Ladenfläche sowie 1.750 Parkplätze machen es zu einem der größten „High-End Outlet Shopping Villages“ der Metropolregion. Rund 2,5 Millionen Besucher von nah und fern lockte die Kaufstadt 2013 an. Um die Käuferströme künftig noch besser in die Läden zu lenken, ist derzeit gar eine neue Brücke über die A3 in Planung. Alles völlig neu und ungewöhnlich? Überhaupt nicht: Bereits 1363 erhielt Graf Eberhard von Wertheim das Recht, Münzen zu prägen. Geld zu machen hat hier eine lange Tradition.

**Wertheim Village  
Almosenberg, 97877 Wertheim.  
Öffnungszeiten:  
Montag bis Samstag 10 bis 20 Uhr.  
Alle Marken sowie  
verkaufsoffene Sonntage unter  
[www.wertheimvillage.com](http://www.wertheimvillage.com)**

## Alles was glänzt

Seit 1767 herrschen in Pforzheim goldene Zeiten. In diesem Jahr erlaubte Markgraf Karl Friedrich von Baden dem Franzosen Jean Francois Autran eine Taschenuhrenfabrik zu bauen. Schon bald erweiterte Autran seine Fabrikation und produzierte fortan auch Schmuck und feine Stahlwaren. Pforzheim wurde zur Goldstadt, mehr als die Hälfte ihrer Einwohner arbeitete einst in der Schmuck- und Uhrenindustrie, bis heute stammen 80 Prozent des aus Deutschland exportierten Schmucks von hier. Zu einem Besuch in der Stadt am Nordrand des Schwarzwalds laden die "Schmuckwelten" – Deutschlands größte Einkaufs- und Erlebniswelt rund um Gold, Edelsteine, Schmuck und Uhren. In elf interaktiv gestalteten Themenräumen wird zum Beispiel die Geschichte der Goldstadt Pforzheim beleuchtet oder die Frage beantwortet, wie Gold schmeckt. In der angeschlossenen Einkaufswelt kann man mehr als 200 Schmuck- und Uhrenmarken in allen Preislagen kaufen. Die Glanzstücke der Schmuckwelten, ein vergoldeter Porsche 911 und ein Oldtimer-Bus der Marke "Neoplan", sind unverkäuflich, können aber für eine Ausfahrt gemietet werden.

**Schmuckwelten Pforzheim  
Westliche Karl-Friedrich-Straße 56,  
75172 Pforzheim.  
Öffnungszeiten:  
Montag – Samstag: 10 – 19 Uhr  
Sonn- und Feiertag: 11 – 18 Uhr  
[www.schmuckwelten.de](http://www.schmuckwelten.de)**



# Wandel auf leisen Sohlen

**F**alschparker und Wildpinkler aufgepasst: Das Ordnungsamt könnte künftig ganz unverhofft vor Ihnen stehen. Kein Motorengeräusch, das den nahenden Streifenwagen verraten hätte. Zumindest in Göppingen sind die Schleichfahrten der Beamten – gut 100 Kilometer täglich in einer Mercedes A-Klasse mit Elektroantrieb – seit Januar 2012 Routine. Und das ist erst der Anfang: Bis August 2014 sollen 60 von 150 Wagen des städtischen Fuhrparks elektrisch betrieben sein.

Pressetermin auf dem Parkplatz vor der Hochschule Esslingen, Standort Göppingen. Guido Till, parteiloser Oberbürgermeister der 60.000-Einwohner-Stadt rund 40 Autominuten südwestlich von Stuttgart, ist gekommen, um eine Solarstrom-Tankstelle einzuweihen. Eine simple Konstruktion, eigentlich: Photovoltaikzellen auf dem

**Feature \_ E-Autos sind echte Flitzer. Warum sind sie immer noch nicht im Alltag angekommen? Zwei Städte im Stauferland machen den Test. Der Wandel, sagen sie, muss in den Köpfen passieren.**

Dach eines Carports fangen Sonnenenergie ein, mit der sich die Batterie eines kleinen E-Autos bei Kaiserwetter in wenigen Stunden aufladen lässt. „Eine der größten Herausforderungen für die Elektromobilität ist der Aufbau eines Zapfstellennetzes“, sagt OB Till, der demnächst selbst im Hybrid-Dienstwagen unterwegs sein will.

Wie wird die elektromobile Stadt der Zukunft aussehen? Wie kann man sie am besten gestalten? „Elektromobilität im Stauferland“ (EMIS) heißt das Projekt, mit dem die Nachbarstädte Göppingen und Schwäbisch Gmünd dem

E-Auto den Weg vom Kuriosum zum Standard im Straßenbild weisen wollen. Bis August 2014 werden neben der städtischen E-Flotte auch Carsharing-Angebote und das Zapfstellennetz ausgebaut. Das Städtebauinstitut der Universität Stuttgart begleitet das Projekt, das anderen mittelgroßen Städten den Weg in die benzinfreie Zukunft weisen soll. Die Kosten belaufen sich auf 3,4 Millionen Euro, knapp 2 Millionen davon kommen vom Bund, der sich ein ehrgeiziges Ziel gesteckt hat: 2020 sollen eine Million E-Autos auf deutschen Straßen fahren. Wie das möglich ist, wird nun nicht in Berlin oder Hamburg erforscht, sondern im hügeligen Stauferland, das die Auto-Akkus in tiefverschneiten Wintern schnell an die Belastungsgrenze führen kann.

Ausgerechnet in Göppingen. Keine 20 Autominuten sind es von hier bis Schorndorf, der Geburtsstadt der

Technikpioniers Gottlieb Daimler. Gemeinsam mit Carl Benz entwickelte er erst den Verbrennungsmotor und dann das Automobil. Erfindungen, die seit 130 Jahren das wirtschaftliche Rückgrat der Region bilden. Vielleicht ist das der wichtigste Grund, warum die Region dabei sein will, wenn nun nach Alternativen geforscht wird. Denn früher oder später muss der Wandel her. Schlicht, weil das Öl zur Neige geht. Vor allem aber, weil der Klimawandel die Menschheit bedroht.

So dramatisch die Aussichten sind: Nach allerlei Leuchtturmprojekten zur E-Mobilität kommt das E-Auto nicht so richtig in die Gänge, kostet es ja oft noch immer etwa doppelt so viel wie ein konventionelles Modell. Immerhin: Beim Verbrauch hat man schnell ein Drittel der Kosten gespart. Ein bisschen verhält es sich mit seinem Vormarsch wie mit seiner Performance auf der Straße: Beim Start lässt es Sportwagen mit Verbrennungsmotor links liegen, doch nach rund 100 Kilometern geht ihm die



Fährt voraus: Göppingens Oberbürgermeister Guido Till.



Auf leisen Sohlen: In Göppingen fährt das Ordnungsamt E-Auto.

Puste aus. Ist das Thema E-Mobilität vielleicht schon beendet, noch bevor es angefangen hat? In Göppingen und Schwäbisch Gmünd will man das Gegenteil beweisen.

Zum Beispiel die städtische Wohnungsbau-Gesellschaft WGG: Bei einem ihrer nächsten Bauprojekte will sie ein E-Auto anbieten, das sich mehrere Haushalte teilen können. Die eigene Stromzapfsäule am Haus gibt es zum Nachbarschafts-Carsharing gleich mit dazu. Ein Modell, an das viele Hoffnungen geknüpft sind, vor allem in Göppingen. „Bei uns parken viele Menschen in der eigenen Garage“, sagt OB Till, „wenn man die mit Solarzapfstellen ausrüsten würde, wäre klimaneutraler Strom stets verfügbar, ohne dass wir gleich ein ganzes Zapstellennetz zur Verfügung stellen müssten.“ Die Stadt setzt dennoch auf einzelne Stromzapfsäulen in der Innenstadt, „auch wenn gar nicht klar ist, ob wir die wirklich brauchen“, so Till. Der Wandel soll halt auch in den Köpfen der Menschen ankommen, und der beste Antrieb nützt wenig wenn kaum jemand weiß, dass es ihn gibt. Lautlose Pilotprojekte wie das E-Müllauto, das in Göppingen bereits getestet wurde, bleiben da ein wenig im Schatten. Das Müllauto

ist so leise, dass die Stadt überlegt, die Tonnen künftig nachts zu leeren. Es ist Wandel auf leisen Sohlen, der sich auf den Straßen vollzieht – in Göppingen und anderswo. 100 Kilometer hält ein Akku eines E-Autos etwa, genug für die meisten innerstädtischen Fahrten. Und doch scheint es zu dauern, bis die neue Technologie angekommen ist. An die Stille der neuen Fortbewegung werden sie sich dennoch schon früher gewöhnen müssen. „Ich fahre besonders vorsichtig im E-Auto durch die Stadt“, erzählt Jörg Dittmann, der für das Göppinger Ordnungsamt unterwegs ist. Zu oft ist ihm auf seinen Touren schon jemand verträumt vor die Motorhaube spazierte. „Man ist daran gewöhnt, dass Autos Lärm machen“, sagt Dittmann. Nun, vielleicht ist das gar nicht schlecht: Die Elektromobilität verlangt den Menschen wieder mehr Rücksicht im Straßenverkehr ab. Wenn das nicht reicht, kann der Praxistest in Göppingen auch in einer anderen Empfehlung münden: E-Autos mit einem Lautsprecher auszurüsten, der die Geräusche eines Verbrenners imitiert.

Text: Mathias Becker  
Fotos: Rainer Kwiotek

# „Die neue Form von Unabhängigkeit“

**Interview** \_ Er applaudiert, wenn der Ölpreis steigt – aber nicht zu laut, die Kollegen könnten ihn hören.

Jürgen Schenk, der seit 1980 für Daimler forscht, leitet seit 2009 die Entwicklung der Elektrofahrzeuge am Standort Sindelfingen.

Ein Gespräch über neue Antriebe und die Zukunft der Mobilität.



Autoentwickler Jürgen Schenk.

## Herr Schenk, schwärmen Sie auch bis heute von Ihrem ersten Auto?

Ja, natürlich. 1975, da war ich gerade 20 Jahre alt, habe ich mir einen grauen Käfer Cabrio gekauft. Für 300 Mark! Als ich ihn repariert hatte, ging es direkt an den Gardasee – unvergesslich!

## Wissen Sie noch, was der Liter Benzin damals gekostet hat?

60 Pfennig.

## Günstiger Sprit, freie Bahn: Das Auto war Freiheit pur. Gilt das auch für einen Elektrosmart mit einer Reichweite von 145 Kilometern?

Wer nonstop von Flensburg nach München fahren will, sollte das natürlich nicht mit einem E-Auto tun. Es ist ohne Zwischenladung schlicht nicht möglich. Im Stadtverkehr und im Umland jedoch sind batterieelektrische Fahrzeuge die perfekten Begleiter: Sie sind umweltfreundlicher und leiser, im Unterhalt günstiger und machen nicht zuletzt auch noch eine Menge Spaß – vor allem beim Ampelstart!

## Warum steigen die Menschen dann nicht endlich reihenweise um?

Weil dem großflächigen Umstieg ein Umdenken vorausgehen muss. Das

fängt jetzt an. Es gibt immer mehr Menschen, die auf der Langstrecke Zug oder Flieger nutzen und auf Kurzstrecken mit dem E-Auto unterwegs sind. 2009 hatten wir rund 100 E-Smarts im Einsatz, bis 2012 waren es schon 2.000 und Ende 2013 werden mehr als 7.000 Fahrzeuge der dritten Generation weltweit in Kundenhand sein. Viele Kunden versorgen ihr Elektrofahrzeug zunehmend autonom – zum Beispiel mit Solarzellen auf dem eigenen Hausdach. Bei steigenden Benzinpreisen ist das die neue Form von Unabhängigkeit. Aber nicht jeder hat eine Garage mit Steckdose. Deshalb ist der Aufbau einer öffentlichen Ladeinfrastruktur so wichtig.

## Daimler baut neben dem Smart und der B-Klasse mit Elektroantrieb auch den E-SLS AMG Coupé, eine Art Düsenjet für die Straße. Kann man mit elektrischen 750 PS die Welt retten?

Das wäre schön. Für uns geht es zunächst mal darum, die Wünsche und Mobilitätsbedürfnisse unserer Kunden zu erfüllen. Der SLS Electric Drive zeigt das Potenzial der Elektromobilität und steht für unsere Entwicklungskompetenz und Technologieführerschaft in

diesem Segment. Mit 1.000 Newtonmetern Drehmoment, rund 750 PS und einer Beschleunigung von Null auf 100 km/h in 3,9 Sekunden haben wir ein Fahrzeug geschaffen, das die Welt noch nicht gesehen hat. Die Botschaft ist klar: Umweltschutz und Spaß müssen sich nicht ausschließen ...

## ... zumindest von hier bis zur nächsten Steckdose.

Es kommt darauf an, wie man einen Wagen fährt. Das gilt für Verbrenner wie für Elektromotoren. Bei normaler Fahrweise hat der SLS eine Reichweite von 250 Kilometern. Natürlich ist in puncto Reichweite noch Luft nach oben. Ich würde sagen, in 20 Jahren wird es signifikante Steigerungen geben. Grundsätzlich liegt es auf der Hand, dass der batterieelektrische Antrieb aufgrund der Reichweiten vor allem in Klein- und Kompaktfahrzeugen für den Einsatz in der Stadt und im Umland Einzug halten wird. Auf Langstrecken spielen auf lange Sicht die Brennstoffzellentechnologie und heute schon die Hybride ihre Vorteile aus. Wir sind davon überzeugt, dass es nicht die eine Technologie als Königsweg für eine nachhaltige Mobilität geben wird, sondern eine Vielfalt an Lösungen, die für alle Kundenanforderungen zugeschnitten sind.

## 20 Jahre bis sich die E-Autos durchsetzen – Sie müssen einen langen Atem haben. Zumal es nicht sicher ist, dass die Menschen umsteigen werden.

Wissen Sie, vor 100 Jahren stritt man darüber, ob Eisenbahnen in Zukunft mit Dampf, Diesel oder Strom fahren würden. Keine große Veränderung geht von heute auf morgen, doch was Kraft gibt, ist die Gewissheit, an der richtigen Sache zu arbeiten. Je teurer das Benzin ist und je günstiger die Elektroautos, desto schneller wird sich der Wandel vollziehen. Die Zeit ist auf unserer Seite.

**Text:** Mathias Becker

**Fotos:** Christoph Püschner

# Die Stadt der Ehrenbürger

**Portrait** \_ Turmwächter und Nachtwanderer, Vorlesepaten und Bürgermentoren: In Nürtingen ist jeder Zweite ehrenamtlich engagiert – ein deutscher Spitzenwert. Ein Besuch in der Heimat der Nächstenliebe.

Fünf Besucher sind Gundis Eiseles Einladung auf den Turm der spätgotischen Stadtkirche an diesem Sonntag gefolgt. Nicht gerade viel, aber davon lässt sich die quirilige 70-jährige Rentnerin nicht die Laune verderben. „Sie müssen mal an Weihnachten kommen, da können sie hier einen Ampelverkehr einrichten“, sagt sie in breitem Schwäbisch. Einmal im Monat steigt sie die 189 Stufen auf den Kirchturm und erzählt Besuchern Anekdoten aus der Geschichte des Bauwerks. Ehrenamtlich.

„Turmwächterin“, das ist nur eines ihrer fünf Ehrenämter. Unter der Woche leitet sie die „Selbsthilfegruppe Arth-

rose“ und bietet „Wohlfühlnachmittage“ für Senioren an. Zweimal im Monat lädt sie zu ihrer Gruppe „Gemeinsam statt einsam“. Und jeden Mai organisiert sie ein Fest für bis zu 500 Senioren, singt mit ihnen Volkslieder, kümmert sich um eine Tanzgruppe und um eine Preisverleihung. All das, ohne einen Cent dafür zu bekommen.

Gundis Eisele gehört zu den 49 Prozent der Nürtinger, die laut einer Umfrage von 2009 ein Ehrenamt ausüben. Der Bundesdurchschnitt liegt bei 36 Prozent, laut einer Studie des Bundesfamilienministeriums aus demselben Jahr. Warum sind die Menschen in dieser Stadt nur so ausgesprochen

hilfsbereit? Liegt es daran, dass die Vereinskultur in Schwaben auf eine lange Geschichte zurückblickt? Dass die Menschen hier geselliger sind als anderswo? „Wir machen halt das, was uns Spaß macht“, sagt Gundis Eisele. Für sie bedeutet ein Ehrenamt nicht nur, etwas zu geben; sie bekommt auch viel zurück. „Ich finde es schön, gebraucht zu werden“, sagt sie und schließt die Fensterläden im Kirchturm für heute. „Mögen Sie einen Pfefferminz für unterwegs?“, fragt sie, bevor sie die Stufen der Wendeltreppe nach unten huscht.

40.000 Menschen leben in Nürtingen, das sich vor den Toren Stuttgarts an den Neckar schmiegt. Eine Mauer aus dem Spätmittelalter umschließt die Altstadt, die Fachwerkhäuser stehen eng beisammen. Grüne Hügel legen sich wie ein Band um den Ort. Das „Städtle“ ist stolz auf Friedrich Hölderlin und Harald Schmidt, seine Kunstakademie, seine Hochschule für Wirtschaft und Umwelt. Die eigentliche Attraktion aber ist sein großes bürgerschaftliches Engagement: ganze 67 Selbsthilfegruppen gibt es, 14 Bürgerbeteiligungsforen und mehr als 100 ausgebildete Bürgermentoren, die zwischen Gemeinderat, Verwaltung und Einwohnern vermitteln. Dazu kommen ein Jugendrat, Nachtwanderer, Stadtteilmütter und Vorlesepaten. Selbst die Angestellten der Kommune haben den Überblick über das bunte Heer der Ehrenamtlichen verloren.

„Man muss den Bürgern zeigen, dass sie ernst genommen werden, wenn man will, dass sie sich engagieren“, sagt Hannes Wezel. Der drahtige 59-Jährige mit der randlosen Brille gilt als einer der Väter des Nürtinger Erfolgsmodells. Er setzt sich seit bald 35 Jahren für mehr Bürgerengagement ein und ist mittlerweile Referent der Staatsrätin für Zivilgesellschaft und Bürgerbeteiligung in Baden-Württemberg. Als 1991 in Nürtingen ein neues Rathaus gebaut wurde, kam Wezel die Idee, einen „Bürgertreff“ einzurichten – einen



Die Stadt im Blick: Gundis Eisele führt Besucher auf den Turm der Stadtkirche – ehrenamtlich.



Ort für die Engagierten der Stadt. Der Vorschlag fand Gehör, die Pläne wurden um ein Freiwilligenzentrum erweitert. Die Keimzelle des Nürtinger Engagements war geschaffen. Bis heute treffen sich hier Bürgermentoren und Selbsthilfegruppen, es gibt Kurse und Fortbildungen für Ehrenamtliche.

„Engagement schafft Transparenz und hilft, Bürger und Verwaltung einander anzunähern“, sagt Nürtingens Oberbürgermeister Otmar Heirich. Er klingt überzeugt, auch wenn er den Preis einer aktiven Bürgerschaft kennt: Mitunter erschwert sie einem das Regieren. Als Pläne publik wurden, dass auf einem weitläufigen Gelände am Neckarufer mehrgeschossige Wohnhäuser errichtet werden sollen, taten sich viele Nürtinger zusammen, demonstrierten, sammelten Unterschriften. Der Wind der Mitsprachewilligen blies dem Stadtoberhaupt ins Gesicht. „Manche verstehen nicht, dass Beteiligung kein Wunschkonzert ist“, sagt Otmar Heirich. Man könne eben nicht alle Meinungen berücksichtigen. Letztlich müsse eine Entscheidung her und im Fall des Grundstücks beschloss der Gemeinderat: Es wird gebaut. Der Streit um das Areal schwelt dennoch weiter über der Stadt. „Es ist eben nicht alles Friede, Freude, Eierkuchen“, sagt Heirich. Und doch verwendet er gern das Wort „Bürgerkommune“, wenn er von Nürtingen spricht.

Es ist Abend geworden über der Stadt und Johannes Jahn, 53, zieht einen der blauen Fleecepullover über, den die Nachtwanderer auf ihren Rundgängen tragen. Jahn ist einer von den sieben Freiwilligen, die freitags und samstags die Plätze ablaufen, an denen sich Jugendliche treffen – zum Quatschen, Trinken, Partymachen. Heute wandern Jahn und seine Mitstreiter vom Marktplatz zum Busbahnhof und schließlich zum Parkhaus, wo sie eine Gruppe Jugendlicher treffen. Man kommt ins Gespräch. „Du trägst aber schöne Ohr-

ringe!“, sagt eine Nachtwandererin zu einem 18-jährigen Mädchen, das auffallend viel Schminke im Gesicht trägt und Glitzer-Creolen an den Ohren. Schon kommt ein Gespräch über das Fernsehprogramm vom Vorabend in Gang. Johannes Jahn erkundigt sich bei einem Jugendlichen, den er von früheren Rundgängen kennt, nach einer anderen Clique. „Die trinken soo viel“, stöhnt Sven. „Wir bleiben lieber weg von denen, dann gibt’s keinen Stress.“

„Es ist wichtig, dass die Jugendlichen einen Ansprechpartner haben“, sagt Jahn, selbst Vater zweier erwachsener

Söhne. Wie Gundis Eisele, die Turmwächterin der Stadtkirche, sieht er sein Engagement aber nicht nur als gute Tat. Auch die Aktiven selbst profitieren vom Programm, man lerne Leute kennen, tausche sich aus. Auf einer Tour hat Jahn, damals alleinstehend, Gabriele Düregger, 47, kennengelernt. Sie war ebenfalls bei den Nachtwanderern aktiv. Heute leben die beiden zusammen.

**Text: Esther Göbel**

**Fotos: Christoph Püschner**



Den Nachwuchs nicht aus den Augen verlieren: Die Nachtwanderer sprechen Nürtinger Jugendliche auf der Straße an.

# Bürger im Einsatz



## Claus Kuge,

**66 Jahre, aus Pforzheim. Der Chef einer Werbeagentur ist seit fast drei Jahrzehnten Mitglied der „Löblichen Singergesellschaft von 1501“.**

„Als ich heiratete, sagte mein Schwiegervater: ‚Jetzt gehörst Du zur Familie, und wir sind traditionell in der Löblichen, also trittst Du auch ein.‘ Inzwischen bin ich seit fast zehn Jahren Obermeister, und um eins gleich klarzustellen: Wir sind kein Gesangsverein, sondern setzen uns dort ein, wo Hilfe gebraucht wird: Lesepatenschaften für Schüler, Flüchtlingshilfe oder Mitarbeit im Stadtarchiv – wir helfen an Nahtstellen, die die Kommune nicht abdeckt. Das hat eine lange Geschichte: Im Mittelalter wütete die Pest in Pforzheim und aus Angst vor der tödlichen Krankheit wollte niemand die Leichen wegbringen. Schließlich bildete sich doch eine Gruppe, die die Toten unter Gesängen zu Grabe getragen hat. Eine löbliche Tat. Heute haben wir 550 Mitglieder, traditionell nur Männer. ‚Das soziale Gewissen der Stadt Pforzheim‘ nannte uns der Bürgermeister neulich. Wir geben unserer Stadt etwas zurück, das ist der Gedanke, der uns zusammenschweißt. Ich hoffe, mein Sohn wird auch beitreten.“

**Portraits** \_ Freiwilliges Engagement ist der Kitt der Gesellschaft. Wir stellen drei Aktive vor.



## Barbara Schuster Gratz,

**52 Jahre, Lehrerin, ist eine von 2.000 Ehrenamtlichen, die 2012 an der Inszenierung der „Staufersaga“ anlässlich des 850. Stadtjubiläums von Schwäbisch Gmünd mitwirkten.**

„Erst habe ich nur meine drei Söhne animiert, bei der Staufersaga mitzumachen. Aber dann war das Haus leer, also haben mein Mann und ich auch mitgemacht. Dann bekam das Projekt eine Eigendynamik, denn alle unsere Bekannten halfen mit. In Schwäbisch Gmünd kam man an jeder Ecke mit den „Staufern“ in Berührung. Es war eine tolle Zeit, noch heute bekomme ich Gänsehaut, wenn ich an dieses große Gemeinschaftsgefühl denke. Ich traf alte Bekannte aus der Schulzeit und lernte neue Leute kennen. Mit manchen treffe ich mich bis heute. Schwäbisch Gmünd wird oft ‚Stadt des Ehrenamts‘ genannt, viele tun was für das Stadtleben, jeder nach seinen Fähigkeiten. Im Moment läuft die Landesgartenschau. Auch da helfen wir wieder ehrenamtlich.“



## Rachel Dror,

**93 Jahre, aus Stuttgart, floh vor den Nazis nach Palästina, wurde dort die erste Polizistin Israels und kehrte später zurück nach Deutschland. Für ihr Engagement im Austausch zwischen den Religionen erhielt sie den baden-württembergischen Landesverdienstorden und die Otto-Hirsch-Medaille.**

„Als ich jung war, habe ich mich nicht für Politik interessiert, ich habe nur darauf gehört, was meine Eltern sagten. Und im März 1933 sagten sie, ich dürfe nun nicht mehr mit meinem Freund Werner spielen. Damals begannen die Repressionen gegen die Juden. Ein anschauliches Beispiel dafür, wie Schüler den Holocaust verstehen können. Seit 1978 führe ich Schulklassen durch die Synagoge oder erzähle ihnen im Unterricht, was ich erlebt habe und was das Judentum ausmacht. Die Jugendlichen sind interessiert und freuen sich über die Offenheit, mit der ich spreche. Ich habe den Eindruck, der heutige Geschichtsunterricht möchte, dass die Schüler den Unterricht mit gesenktem Kopf verlassen. Das ist falsch, sie sind keine Täter, sie sind für das Heute und das Morgen verantwortlich. Ich werbe um Toleranz und möchte Vorurteile beseitigen, darum engagiere ich mich mit 93 Jahren noch. Denn wer die Vergangenheit vergisst, ist gezwungen sie noch einmal zu erleben.“



Ehrenrunde für  
kritische Kunden:  
Pferdeauktion in  
Marbach.

# Von Pferden und Stärken

**Reportage** \_ Am Haupt- und Landesgestüt Marbach werden edle Hengste und Stuten gezüchtet, an der Universität Nürtingen gibt es die einzige Pferdeprofessur Deutschlands: Für die Metropolregion sind die Vierbeiner längst zum Wirtschaftsfaktor avanciert.

**D**as Mädchen stürmt schluchzend von der Zuschauertribüne. Sie wird ihren „Sir“ nicht bekommen. 16.000 Euro, das war ihrer Mutter dann doch zu viel. „Sir“, der schokoladenbraune Wallach, wird eine andere Reiterin glücklich machen. Ein Samstag im März, nicht nur der Wallach sorgt für Gefühlswallungen. Auf dem Haupt- und Landesgestüt Marbach, dem ältesten staatlichen Gestüt Deutschlands, commod eingebettet in die sanften Falten der Schwäbischen Alb, findet die jährliche Reitpferdeauktion statt. Der Duft von Harz liegt in der Halle. Holzraspeln dämpfen die Hufe der Gestützöglinge, die zur Musik ihre Runden drehen.

Der Auktionator presst seine Monologe ohne Atempausen durchs Mikrofon: „... besticht durch seine sportliche blutgeprägte Erscheinung und jetzt hau noch einen drauf Zeit den Zweitwagen zu verhökern tief in ihnen sehe ich aber eine andere Antwort 9.000 kommen wir nochmal gnä' Frau so wunderbar aufgedekoriert in frühlingshaftem Gelb was 8.500 ja das sind die Schwaben kurv ruhig weiter durch die Republik 900 Kilometer hin und zurück und such dich tot ...“

Wer ein Pferd kaufen will im Süden Deutschlands, der ist heute dabei. Aber auch ein Gebot aus den USA wird ins Mikrofon gerufen. Schweizer und Österreicher eifern mit. Olympia-Reiterin Sandra Auffahrt soll in Bremen ungeduldig neben dem



Professor Dirk Winter nahm seine Turnierstute mit, als er aus der Lüneburger Heide an die Fachhochschule Nürtingen kam.

Telefon sitzen. Der sportliche „Kilian“ hat es ihr angetan, Vater Vollblüter, Mutter Leistungsträgerin aus Trakehner-Zucht. Das älteste Staatsgestüt Deutschlands steht für gute Kinderstube, reelle Preise, Transparenz und vor allem: Sympathie. Und die scheint ausschlaggebend zu sein, wenn man sich ein Tier kauft, das den Stellenwert eines Gefährten hat.

Vor 100 Jahren war das anders. Pferde waren, eher unsentimental, Transportmittel. Gebrauchsgegenstände. Werkzeuge. Keine hochbeinigen Tiere mit Araberkopf, wie Wallach „Sir“ ihn auf seinem langen Hals trägt, sondern vor allem rüstige Nutzpferde. Im Südwesten zählte man auf den zähen Schwarzwälder Fuchs, der noch in den kältesten Wintern die Stämme aus dem Wald zog. Doch mit den Pferdestärken aus Stahl schrumpften die Bestände. 1970 gab es nur noch knapp 30.000 Tiere in Baden-Württemberg. Bis das Volk den Reitsport entdeckte und dem Pferd ein Revival bescherte.

Heute sind deutsche Pferde, wie ihre blechernen Nachfolger, ein weltweit gefragter Exportschlager. Allein in Baden-Württemberg leben derzeit rund 120.000 Tiere – etwa ein Zehntel des deutschen Bestands. Und mit rund 300.000 Arbeitsplätzen und

einem Umsatz von fünf Milliarden Euro pro Jahr ist die deutsche Pferdewirtschaft auf eine beachtliche Größe gewachsen: Futtermittel und Zubehör, Fahrzeug- und Stallbau, Pferdemesen und Turnierveranstaltungen, Fuhrbetrieb und Pferdetherapie, Stutenmilch- und Pferdefleischproduktion: Um die Vierbeiner herum sind zahlreiche Branchen entstanden.

Am Biertisch vor der Auktionshalle in Marbach sitzt Roland Gerster, Anfang 60, bei Kaffee und Aprikosenkuchen. Der Hobbyreiter aus Weingarten am Bodensee und seine Frau haben in Marbach den Hengst „Diskurs“ für 5.000 Euro gekauft. Ein echtes Schnäppchen, finden sie: Er ist gesund, hübsch, rittig. Das sind die Attribute, die Freizeitsportler von einem Pferd erwarten. „Naja, die Männer wollen auch was zum Angeben“, sagt Wildtrud Gerster und schmunzelt. Seit dem ersten Kauf ist der Besuch in Marbach den Gersters eine liebgeordnete Tradition geworden. „In andere Ställe durften wir nicht mal reingucken, weil die Gestüte Angst haben vor Ansteckung“, sagt Roland Gerster. In Marbach sei die Atmosphäre offener. „Hier haben wir uns wohlgefühlt.“ Beim heutigen Besuch gesellt sich zur Gewohnheit der Reiz der Versuchung: „Impala“ wird angeboten, Halbschwester von „Diskurs“. „Da muss ich mich auf die Hände setzen, die juckt mich schon“, sagt die Frau.

In Zeiten, in denen das Sperma der Zuchthengste gefroren verschickt wird, fokussiert sich fast alles auf die Gene von ein paar Hengsten mit großen Namen. Eine Portion Erbgut von „Totilas“, dem begehrtesten Dressurhengst, kostet etwa 8.000 Euro. Bis zu 500 Stuten deckt so ein Hengst per Post. In Marbach versucht man, auch andere, alte Blutlinien einfließen zu lassen. Rund 60 Landbeschäler, so heißen die staatlichen Deckhengste, werden im Ländle gehalten, darunter die bedrohten Rassen Schwarzwälder Kaltblut und Altwürttemberger. Das hätte sich der Gründer des Gestüts, Herzog Eberhard im Bart, nicht träumen lassen. Vor 500 Jahren war Pferdezucht reine Geschmackssache: nämlich die des jeweiligen Herrschers. Es wurde viel experimentiert, eine florierende Pferdezucht war entscheidend für die Macht eines Landes.

Die „Tatort“-Titelmelodie lockt die Besucher in die Halle zurück. Ein Mannschaftswagen der Polizei fährt mit Sirene und Blaulicht ein, dahinter traben drei Reiter auf Pferden. Die Polizeireiter lassen Ratschen über den Köpfen der Tiere kreisen, schleifen knatternde Dosen hinter ihnen her und zünden Platzpistolen. Gestütschefin Astrid von Velsen-Zerweck erklärt den Sinn der kuriosen Vorführung: „90 Prozent unserer Besucher sind Freizeitreiter, die wollen ausgeglichene Pferde.“ Die ausgebildeten Polizeipferde lassen sich nicht einmal von Fahnen stören, die ihnen über den Kopf geschwenkt werden – immerhin müssen sie das auch im Einsatz im Stuttgarter Fußballstadion aushalten.

Auktionator Hendrik Schulze Rückamp, der Mann mit der Jahrmarktsstimme, sagt, er möge die Auktion in Marbach,

weil sie ehrlich sei. „Es gibt keine mit Kraftfutter aufgebläsenen Dreijährigen. Die Tiere sehen aus wie sie in dem Alter halt aussehen.“ Bei vielen anderen Auktionen säßen im Publikum zudem Preistreiber, die auf Geheiß der Händler mitbieten. „Das hier ist noch eine Schau, keine Show.“

Unweit des Gestüts, in Nürtingen, steht in einer Glasvitrine der Hengst Schneck. Genauer: sein Skelett. Angeblich gehörte das Pferd dem letzten König von Württemberg, Wilhelm II. Ob das tatsächlich stimmt, ist Dirk Winter egal. Wichtig ist für ihn, dass er seinen Studenten mit „Schnecks“ alten Knochen zeigen kann, wie es bei Pferden unterm Fell aussieht. Winter ist seit gut zwei Jahren Deutschlands erster Pferdeprofessor und Dekan des Studiengangs Pferdewirtschaft. Der 51-Jährige kommt selbst von einem Hof in der Lüneburger Heide, wo die berühmten Hannoveraner zu Hause sind. Was zieht ihn also in den Süden?

**D**ie Fachhochschule Nürtingen hat einfach den Bedarf erkannt“, sagt Winter. „Der Pferdemarkt ist ein wichtiges Wirtschaftsfeld, dafür sucht man Fachkräfte.“ Bis dato mussten deutsche Studierende in die Niederlande, nach England, Österreich gehen, um sich Pferden akademisch zu widmen – oder gleich nach Übersee. „Das hat schon einen Schmelz hier“, sagt Winter. „Wir sind als Einzige auf den deutschen Markt ausgerichtet und der ist riesengroß.“ 50 Studienplätze gibt es. Und sieben Mal so viele Bewerber.

Pferde sind Dirk Winters Beruf – und sein Hobby. Abends nach der Uni fährt er oft noch zum Reiten raus auf die Alb. Auf den drei Kilometern von seinem Büro zum Schulungs-

stall Jungborn schnellts Winters Zeigefinger immer wieder nach links und rechts. Dort ein Stall. Da eine Reitarena. Hier ein Pferdehof. „Es fällt schon auf, wie viele engagierte Pferdemenschen hier zu Hause sind.“ In Jungborn steht neben einem Dutzend Privatpferden von Studenten auch eine Stute mit exotischem Namen: „Samba Pa ti“. Sie war Winters Turnierpferd, heute ist sie im wohlverdienten Ruhestand. Die Pferdepenion in Jungborn soll seinen Studenten die Haltung eigener Tiere erleichtern und dient ihnen zugleich als Studienort. Für umfangreichere Forschungsprojekte fahren sie nach Marbach, den größten Ausbildungsbetrieb für Pferdewirte bundesweit.

Dort herrscht noch immer auktionsbedingte Aufregung – bei den Besuchern freilich weit mehr als bei den Pferden. Hastig hüpfen die Preise. „Lamento“ prescht durch die Streu, sein Vater hat über 150 Nachkommen im Sport, wenn das kein Empfehlungsschreiben ist! Schlag auf Schlag fallen die Gebote, getrieben von einem Rosenholzhämmerchen. „Barony“, Schönheitskönig, ab nach Kalifornien, 20.000 Euro. Balletttänzer „Ballentine“. Tübingen hält's. 12.000 Euro. Springer „Achachidon“, super Interieur, darf für 20 lila Scheine nach Österreich. Bewegungstalent „Doyen“ geht in die Schweiz.

Als der vielversprechende Trakehner „Kilian“ an der Reihe ist, bimmelt das Telefon des Auktionators. Olympionikin Sandra Auffahrt ist dran. 18.000, zum Dritten. Das Hämmerchen fällt.

**Text: Agnes Fazekas**

**Fotos: Heinz Heiss**

Schau statt Show:  
Auktionator Hendrik Schulze  
Rückamp besiegelt den Deal  
mit seinem Hämmerchen.





# Kein Hügel ohne Weinstock

**Übersicht** Aus dem Südwesten stammen nicht nur die besten Autos der Welt, auch viele regionale Weine gehören zur Oberklasse. Dafür sorgen sonnendurchflutete Hänge, gehaltvolle Böden und Winzer mit Tüftlertalent.

Ungläubig reibt sich die Augen, wer zum ersten Mal, schippernd mit dem Ausflugsboot oder radelnd am Uferweg, dem Neckar von Cannstatt Richtung Hofen folgt. Das soll noch Stuttgart sein? Eine Großstadt? Während sich Bäume und Büsche ehrfürchtig zum Fluss hin neigen, steigen seitwärts steile Weinhänge empor. Hier und da gemauerte Terrassen, dazwischen ein leicht windschiefes Häuschen. Der Verkehrslärm ist fern, nur das Zwitschern der Vögel und das Rauschen der Blätter sind zu hören.

Die Weinberge sind nicht allein idyllische Kulisse, keineswegs. Ausgezeichnete Weine wachsen hier, im Umland von Cannstatt, Uhlbach und Untertürkheim. So wie die des Weinguts Wöhrwag. Der Gipskeuper-Boden gibt den Tropfen seine gehaltvolle Note, vor allem der Riesling ist es, der Jahr für Jahr Juroren wie Genießer beglückt. Dabei verzichten die Winzer – oder, wie man hierzulande sagt: Wengerter – Hans-Peter Wöhrwag und seine Frau Christin bewusst auf hohe Erträge, um vollausgereifte Trauben ernten zu können.

Nur wenige Kilometer weiter, in Fellbach, wartet gleich der nächste Ausnahmewengerter. Die Wurzeln des Weinguts Gerhard Aldinger reichen bis ins 15. Jahrhundert zurück. Sein Lemberger vor allem, aber auch der Sauvignon Blanc, der Riesling und der Weißburgunder zählen zu den edelsten Tröpfchen im Ländle. Bereits 2004 würdigte der Gault Millau Gert Aldinger als besten Winzer in Württemberg, 2010 schließlich ehrte die Gourmetbibel seine Gesamtkollektion.

Etliche Ecken der Metropolregion haben Ausnahmereben zu bieten: Das Remstal östlich von Stuttgart, das Enztal im Nordschwarzwald und das Untere Neckartal. Heuchelberg und Stromberg bei Heilbronn. Hohenlohe im Nordosten und die Landschaft um Kocher, Jagst und Tauber im Osten gehören ebenfalls dazu. Auf der „Vinalies Internationales 2013“ in Paris, einem der renommiertesten Weinwettbewerbe Frankreichs, wurden Weine und Sekte der Metropolregion mehrfach mit Silber- und Goldmedaillen dekoriert. Der Erfolg hat mehrere Wurzeln. Der

Untergrund der Region bietet einen hervorragenden Nährboden für Qualität: Muschelkalk, Vulkangestein, Keuper und Lehm verleihen den Weinen Kraft und Stärke. Das sonnig warme Klima tut sein Übriges. Riesling und Trollinger gedeihen besonders gut, doch auch Kerner, Silvaner, Spätburgunder und Samtrot reifen hier zu geschmackvoller Größe.

Dazu kommt: Die Wengerter der Region sind, wenig überraschend, Tüftlernaturen. Sie erfinden ihre Weine stets aufs Neue – und können dabei auf eine lange Erfolgsgeschichte zurückblicken. Dichter und Denker dürsteten schon vor mehr als 200 Jahren nach dem württembergischen Rebensaft. Friedrich Schiller, der im weit entfernten Weimar lebte, bat regelmäßig seine Mutter in Leonberg, ihm doch einen Eimer Neckarwein zu schicken. Und Friedrich Hölderlin schrieb sogar eine beschwingte Ode an seine rebenreiche Heimat: „Seliges Land! Kein Hügel in dir wächst ohne Weinstock.“

**Text: Katharina Schönwitz**

**Foto: Rainer Kwiotek**

# Die Supertrolli-Macher

**Portrait** \_ Christoph und Heike Ruck vom Weingut Rux kämpfen leidenschaftlich gegen das verkorkste Image des Trollingers an. In Mühlhausen produziert das Paar den „Nimbus“: einen schweren, dunklen „Supertrolli“.

Das Rebenreich von Christoph und Heike Ruck ist zwei Hektar groß und dreigeteilt: Ein Weinberg in Mühlhausen. Einer in Münster. Ein Hektar am Cannstatter Zuckerle, einer der besten Weinbaulagen in Stuttgart – ideale Ausrichtung zur Sonne, steile Weinbergterrassen, beste Muschelkalkböden. Das Stück Zuckerle hat ihnen Heike Rucks Großvater vermacht, mit Trollinger-Reben vom Ur-Ur-Opa, 100 Jahre alt.

Fast hätten sie ihn rausgerissen, den Trollinger. Weil kein Connaisseur ihn trinken würde, diesen farblosen, ollen Schwabenwein, der wächst wie Unkraut und so viel Arbeit macht, dass sich selten etwas anderes lohnt, als ihn genossenschaftsmäßig zur Einheitsbrühe zu mixen. Doch im letzten Moment, beschwipst von Ehrgeiz und Lokalpatriotismus, entschieden sich die Rucks anders: Es muss doch möglich sein, daraus ein kleines Schmuckstück zu machen!

Erfreuliches Ergebnis ihres Übermuts ist ein Trollinger, der weit entfernt ist von grünhenkeligen Bauchgläsern und biederem Opa-Feeling. „Nimbus“ heißt der kleine Schatz. Einer der außergewöhnlichsten Trollinger der Region, findet Bernd Kreis, den als ehemaliger Chef-Sommelier des Stuttgarter Edelrestaurants Wielandshöhe selbst ein gewisser Nimbus umgibt. Und Kenner, die es beim Gedanken an Trollinger



sonst schüttelt, bezeichnen ihn als „Supertrolli“: Er habe etwas „Geheimnisvolles“ an sich. Normalerweise, sagt Heike Ruck, entschuldige man sich dafür, einen Trollinger zu machen. „Die Lösung ist: Man muss es mit Selbstbewusstsein tun.“

Heike und Christoph Ruck, 40 und 39 Jahre alt, sind im Weinberg aufgewachsen. Er mit dem Vater im fränkischen Iphofen. Sie bei den Großeltern in Stuttgart. Beide haben studiert, Geisteswissenschaften, und fanden, dass da die Bodenhaftung fehlt – das erdige Gefühl, die Luft, die Sonne, der Regen. Dann haben sie sich kennengelernt. Und beschlossen, ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen. Im ersten Jahr, 2008, pro-

duzierten sie 2.000 Flaschen. In der zum Weinkeller umgebauten Garage des Großvaters. Im nächsten und übernächsten 4.000 Flaschen, darunter ein Sauvignon Blanc, über den das Gourmetmagazin „essen und trinken“ schrieb, er sei kraftvoll, mit Kräuteraroma und einem Hauch grüner Bohnen. 2011 zogen sie mit ihrem Wein in eine ausgediente Gärtnerei. Wo Salatköpfe lagerten, liegt nun hektoliterweise Spätlese. Seit November 2011

duzierten sie 2.000 Flaschen. In der zum Weinkeller umgebauten Garage des Großvaters. Im nächsten und übernächsten 4.000 Flaschen, darunter ein Sauvignon Blanc, über den das Gourmetmagazin „essen und trinken“ schrieb, er sei kraftvoll, mit Kräuteraroma und einem Hauch grüner Bohnen. 2011 zogen sie mit ihrem Wein in eine ausgediente Gärtnerei. Wo Salatköpfe lagerten, liegt nun hektoliterweise Spätlese. Seit November 2011





Die Weine vom Weingut Rux schmecken nicht nur gut, sie sind eine Lebens-einstellung. Im Stil einer kleinen aber exquisiten „Garage Winery“ verrichten Heike und Christoph Ruck alle Arbeiten von Hand.

sind sie hauptberufliche Weinbauern, 20.000 Flaschen produzieren sie im Jahr. Die Bo'teca di vino, ein Gourmetrestaurant für ausgesuchte Gesellschaft und noch ausgesuchtere Weine, gehört zu ihren Kunden. Der noble „Golde-

ne Adler“ in Heslach, das Stuttgarter Szenereaurant „5“.

Die Ambitionen des jungen Winzerpaars lässt schon der Verkaufsraum in Mühlhausen erahnen: Ein Gams- und ein Hirschgeweih hängen über naturbelassenen Eichentischen mit dezentgrauer Filzaufgabe, dahinter, wie ein Gemälde, die Fensterfront mit Panoramablick auf Felder und Wiesen. Edel sieht's aus bei den Rucks, nach Landhausstil im Design-Modus. „Wein ist ein Lifestyle-Produkt geworden“, sagt Heike Ruck. Da muss halt auch das Ambiente passen.

Der beschwingte Plan ging also auf. Sie haben ein Schmuckstück geschaffen. Wie weiter? „Fünf Hektar Weinberg!“, sagt Heike Ruck. „Geile Weine produzieren!“, sagt ihr Mann. Darauf einen Supertrolli.

**Text: Anna Hunger**  
**Fotos: Uli Reinhardt**





# Von Löwenstein in die Welt

**Portrait** \_Jürgen Zipf kann Karate.  
Und er macht Weine, die mindestens genauso  
kämpferisch daherkommen wie er.

**E**inen Termin mit Jürgen Zipf zu bekommen, ist nicht so einfach. Berlin, Düsseldorf, München, Weinprobe, Donnerstag vielleicht, ach nee, der ist auch schon verplant. Jürgen Zipf ist unterwegs, dauernd. Er reist im Land herum und zeigt Flagge für die junge württembergische Weinlandschaft. Er ist ein Größer-Denker. Seine Vision: Eine starke neue Winzergeneration für Menschen, die den Wein genauso lieben wie er. Ein Wirtschaftsaufschwung der Weinverrückten.

Gemeinsam mit seiner Frau Tanja bewirtschaftet er das Weingut Zipf in

Immer ein bisschen  
besser als sehr gut:  
Ausnahme-Winzer Jürgen  
Zipf aus Löwenstein mit  
Ehefrau Tanja.



auf Felsen klettern oder Radfahren. Zwölf Hektar Reben besitzen sie, 60 Prozent Rotwein, 40 Prozent weißer, ein Haus mit fünf Stockwerken und Aufzug. Jürgen Zipfs Großvater und Vater haben hier schon produziert. Damals saß er als Kind unterm Sonnenschirm zwischen den Reben. Seit 2004 sind es seine.

Jürgen Zipf wurde mit viel Geduld und Zuneigung zum Winzer herangezogen. Kein Wunder, dass er Weine produziert, die nicht fürs schnelle Nebenbeitrinken gemacht sind. Seine Nische ist das Komplexe – schwere Weine, anspruchsvolle, jahrelang gelagert. Solche, die beim ersten Schluck anders schmecken als beim zweiten und dritten und die nach einer Stunde schon ein völlig anderes Aroma entwickelt haben.

Die seien genauso eigenwillig wie ihr Mann, sagt Tanja Zipf neckisch. Drei Viertel aller Weintrinker würden seine Weine nicht mögen, sagt Jürgen Zipf. Er ist stolz darauf. Er findet, man müsse sich positionieren. Und es scheint zu funktionieren. „Seine Weine haben eine Eleganz, die selten mit württembergischen Weinen assoziiert wird“, schreibt Stuart Pigott über ihn, Weinkolumnist der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung und weltweit als Kenner deutscher Weine bekannt.

Früher, erzählt Jürgen Zipf, hätten die Winzer im Weinberg sich nicht mal mit dem Hintern angeschaut vor lauter Konkurrenz. Heute sitzt er stundenlang mit seinen Kollegen in ihren Kellern, probiert, tauscht Ideen aus, profitiert vom Miteinander.

2001 hat er die Winzergruppe „Junges Schwaben“ mitgegründet. „Was der Schwabe anfängt, das macht er recht“: das Motto der fünfköpfigen Weinbauertruppe. „Und wenn’s geht, noch ein bisschen besser“: das Credo von Jürgen Zipf. Schon in den 90er Jahren, als noch kaum jemand eine E-Mail-Adresse besaß, hat er eine Seite für seine Weine ins Internet gestellt. Seine Frau, seine Winzerkollegen und er haben sich auf Messen und Weinproben deutschlandweit Kunden erarbeitet, in Berlin und Hamburg, in Düsseldorf und Köln.

„Der Name Zipf soll sich weitverbreiten, damit die Leute einen Bezug zu uns bekommen“, sagt Jürgen Zipf. Ein Kunde erzählte ihm kürzlich, er habe seinen Wein in einem Restaurant an der Ostsee getrunken. Weiter weg von Württemberg – das geht in Deutschland nicht. Das ist die Hauptsache, und darauf ist er stolz.

**Text: Anna Hunger**  
**Fotos: Uli Reinhardt**

Wenn Jürgen Zipf nicht auf Reisen ist, kümmert er sich aufopferungsvoll um seine Reben. Seine extravaganten Weine werden sogar an der Ostsee getrunken.

Löwenstein. Er ist passionierter Karatekämpfer und mit seinem Beruf ist es ein bisschen wie mit seinem Sport: Ruhe, Präzision, eine gute Strategie und eine Menge Ehrgeiz führen irgendwann zum Erfolg. Sie, 35 Jahre alt, ist Sporttherapeutin. Sie sorgt dafür, dass ihr Jürgen und die beiden vier und acht Jahre alten Kinder nicht nur im Weinberg herumturnen, sondern auch mal



# So sehen Sieger aus

**Portrait** \_ In der Metropolregion Stuttgart gehört Sport zum Alltag. Dabei geht es aber nicht nur um Leistung auf dem Platz. Ein Verein – die TSG Reutlingen – zeigt seit vielen Jahren, wie sehr Sport Menschen verbindet.

**O**b sportliches Großevent oder Vereinsarbeit – bis ins kleinste Dorf ist die Metropolregion Sportlerland. Allein in Württemberg sind mehr als zwei Millionen Menschen in 5.700 Sportvereinen organisiert, die Mehrheit davon in der Metropolregion Stuttgart. Allein mit dem VfB Stuttgart springen fast 45.000 Mitglieder in die Waagschale. Das Daimler-Stadion und die Porsche-Arena (Tennis-Grand-Prix der Damen) sind Leuchttürme, in deren Schatten eine Vielzahl an Aktivitäten gedeiht. Längst ist dabei der Sport mehr als nur körperliche Ertüchtigung, er ist auch das Spiegelbild gesellschaftlicher Entwicklungen.

Ein Verein, der in dieser Hinsicht heraussticht, ist die „Turn- und Sportgesellschaft Reutlingen 1843 e.V.“ (TSG), einer der mitgliedersstärksten Vereine in Baden-Württemberg. Hier ist die Heimat der „Young Boys“, einer Fußballmannschaft, die zwar keinen Spitzenplatz in der Bundesliga belegt, dafür auf andere Art „spitze“ ist. Die „Young Boys“ sind die vielleicht bunteste Truppe auf dem Rasen dieser Region. Fragt man nach ihnen, kann man das in vielen Sprachen tun. Kroatisch, Russisch, Türkisch, Polnisch, Portugiesisch – die Liste ist lang und damit noch lange nicht erschöpft. Die 27 Nachwuchskicker der TSG-Juniorenmannschaft kommen aus 16 verschiedenen Nationen. „Integration durch Sport“ hat sich die TSG Reutlingen schon vor vielen Jahren auf ihre Fahnen geschrieben und tatsächlich ist der mit 4.600 Mitgliedern und 23 Abteilungen größte Reutlinger Sportverein ein gutes Beispiel dafür, was Vereine in der Metropolregion Stuttgart leisten.

„Hier steht jeder für jeden ein“, erklärt Yasin Yilmaz, Trainer der „Young Boys“ das Prinzip des Vereins, und tatsächlich übernehmen Trainer und Funktionäre der TSG weit mehr





Ein Team, so bunt wie seine Stollenschuhe: Die „Young Boys“ von der TSG Reutlingen in der Kabine (oben) und mit Trainer Yasin Yilmaz auf dem Platz (unten). Neben Fußball trainieren sie hier auch Fairness und den respektvollen Umgang miteinander. Wer in der Schule abrutscht, erhält Unterstützung durch einen Nachhilfelehrer.

Verantwortung für den Nachwuchs, als man vermuten würde. Wer von den jungen Spielern gut auf dem Platz sein will, muss auch gut in der Schule sein. Jedes Halbjahr werden deshalb die Zeugnisse der Nachwuchskicker kontrolliert, und wer abzurutschen droht, bekommt Nachhilfe. Die Kosten dafür übernimmt notfalls der Verein, wenn die Eltern es nicht schaffen.

Bei seiner Mannschaftsaufstellung geht Yilmaz dann doch oft nach den gängigen Klischees vor: deutsche Ordnung in der Abwehr und arabischer Teamgeist im Angriff. Meist hat es gewirkt. Doch das eigentliche Rezept für den Erfolg auf dem Rasen sei ein anderes, so Yilmaz. „Es geht um Respekt.“ Respekt. Anerkennung. Akzeptanz. Das erhoffen sich auch jene Menschen, die mit Behinderungen leben. Auch für sie bietet die TSG seit vielen Jahren eine sportliche Heimat mit der Abteilung „TSG inklusiv“. Seither haben die Sportler dieser Abteilung nicht nur viele Siege auf dem Platz oder in der Halle errungen – sie haben viel mehr gewonnen: Selbstvertrauen und Lebensmut. Sport bedeutet hier eben mehr, als man in Ergebnissen messen kann.

**Text und Fotos: Felix Austen**

---

## DIE GROSSEN SPORTEVENTS IN DER METROPOLREGION

### **Porsche-Tennis-Grand-Prix**

Das einzige deutsche WTA-Turnier findet jedes Frühjahr in der Porsche-Arena in Stuttgart statt. Allein sieben deutsche Spielerinnen standen im vergangenen Jahr im Hauptfeld, dazu sieben weitere Top-10-Spielerinnen der Welt. Turnierdirektorin ist die ehemalige Weltranglisten-Vierte Anke Huber. Infos: [www.porsche-tennis.de](http://www.porsche-tennis.de)

### **Weißenhofturnier**

Beim MercedesCup, besser bekannt als Weißenhofturnier, trifft sich das Who-is-Who des Herrentennis' jedes Jahr im Juli in Stuttgart.

Infos: [www.mercedescup.de](http://www.mercedescup.de)

### **Marbacher Vielseitigkeit**

Einen traditionsreicheren Ort hätte sich das Internationale Reitturnier wohl nicht aussuchen können: Mit über 500 Jahren ist Marbach auf der Schwäbischen Alb das älteste staatliche Gestüt Deutschlands.

Infos: [www.eventing-marbach.de](http://www.eventing-marbach.de)

---

