



Strudel von der Bauernente überzeugt Jury

Jörg Möhrle und sein Team gewinnen Wettbewerb um 33-Kilometer-Menü

Bauernbratwürstchen aus Schwarzenberg, Forellenfilet aus Buhlach sowie Strudel von der Bauernente aus Neubulach und Hohlenderbeeren sind Bestandteile des Menüs, mit dem Jörg Möhrle den Wettbewerb der Naturparkwirte gewann.

■ Von Steffi Stocker

Baiersbronn-Tonbach. »Noch bevor wir wussten, wer jeweils hinter den eingereichten Menüvorschlägen steht, waren Kreativität, Regionalität und fachlich hohe Qualität unsere Kriterien«, stellte Rolf Berlin fest. Der Vorsitzende der Naturparkwirte Schwarzwald verwies in diesem Zusammenhang auf den Anspruch, dass die Zutaten für

das Menü aus einem 33-Kilometer-Radius rund um den jeweiligen Betrieb kommen. Und deshalb variierten die einzelnen Komponenten. Mit den eingangs beschriebenen Zutaten hatte Möhrle die Juroren überzeugt. »Es muss nicht immer Vanille sein«, erläuterte er beispielsweise zum Dessert (Foto oben), bei dem er Schmandkuchen mit heimischer Eierlikörsoße kredenzte.

Bei der Siegerehrung im Hotel Tanne, das er zusammen mit Ehefrau Jutta Möhrle in fünfter Generation führt, servierte er das Gewinner-Menü, das er zusammen mit seinem Köche-Team kreiert hatte. »Eine geniale Aktion, und es ist mir eine große Ehre, die Leistungen auszuzeichnen«, unterstrich Petra Klein vom Südwestrundfunk. Die bekannte Moderatorin brachte ihre Verbundenheit mit den

Köchen zum Ausdruck, zumal sie ebenso der Philosophie und Überzeugung von Regionalität folgen, wie sie mit ihrer »Pfännle-Tour. Mit Jörg Möhrle wurde zudem ein Sieger gekürt, der auch schon bei ihr auf der Bühne stand und seinerzeit ein Kindergericht zubereitete.

Den zweiten Platz des Wettbewerbs erkochte sich Andreas Schäuble vom Hotel-Restaurant Bergfriedel in Bühlertal. Wolfgang und Jutta Frey vom Enzthalhotel in Enzklösterle belegten den dritten Platz.

»Regionaler und nachhaltiger Genuss ist eine Stärke in dem Familienbetrieb mit langer Tradition«, würdigte Bürgermeister Michael Ruf aus Baiersbronn das Engagement. Hornbergs Bürgermeister Siegfried Scheffold lenkte als stellvertretender Vorsitzender des Naturparks Schwarzwald den Blick auf die genussvolle

»Landschaftspflege mit Messer und Gabel«. »Die Naturparkwirte und die Gemeinden im Naturpark sind Vorreiter für das Bewusstsein, regionale Produkte zu verwenden«, hob Scheffold die Bedeutung hervor. Und die kam nicht zu-

letzt in der hohen Dotierung der Preise durch die Mineralbrunnen Teinach GmbH zum Ausdruck. Frank Bellert, Vertriebsleiter des Sponsors belohnte den Gaumengenuss durch Möhrle mit einer Fahrt im Heißluftballon.



Kreativität und hohe Qualität würdigte die Jury des Menü-Wettbewerbs. Rolf Berlin (von links), Vorsitzender der Naturparkwirte, Moderatorin Petra Klein, Gewinner Jörg Möhrle und Teinach-Vertriebsleiter Frank Bellert. Fotos: Stocker



■ (ihö). Ein Raub der Flammen wurde das Sägewerk Mast zwischen Freudenstadt und Kniebis. Zunächst versuchten die Mitarbeiter, die Flammen mit einem Feuerlöscher zu bekämpfen, was sich schnell als unmöglich erwies. Sie riefen die Feuerwehr. Als die ersten Feuerwehrmänner am Brandort eintrafen, stieg bereits aus der Gesamtbreite des Hauptgebäudes dichter Rauch auf. 35 Feuerwehrleute bekämpften mit acht Rohren das Feuer, Löschwasser war durch den vorbeifließenden Bach ausreichend vorhanden. Alle Bemühungen, das Gebäude zu retten, blieben nahezu ergebnislos. Die Schadenshöhe lag bei 200.000 Mark. Personen wurden nicht verletzt. Brandstiftung wurde ausgeschlossen, Ursache könnten zuvor ausgeführte Schweißarbeiten gewesen sein, hieß es.



■ (ihö). Ein Jubiläum feierten die Schwäbischen Hüttenwerke: Das Werk Königsbrunn, eines von fünf, die dazugehörten, bestand seit 600 Jahren. Auch das Werk Christophstal blickte auf eine stolze Tradition zurück. Der Abbau silberhaltiger Kupfererze wurde im Christophstal schon seit dem 12. Jahrhundert betrieben. Als dieser zum Stillstand kam, wurden in den Gebäuden Messingfabriken, Kupferhämmer, Drahtzüge und Eisenwerke eingerichtet. 1535 gab Herzog Ulrich von Württemberg die erste Bergordnung heraus. Sein Nachfolger, Herzog Friedrich, begann 1600 mit dem Bau Freudenstadts. Das Fertigungsprogramm der Hüttenwerke umfasste beim Jubiläum die Gießerei mit Grauguss aller Art, vorwiegend für Werkzeugmaschinen und Holzbearbeitungsmaschinen, einen Schmiedebetriebs für Friedrichstaler Handgeräte für die Land- und Forstwirtschaft und das Baugewerbe sowie die Pulvermetallurgie für Formteile und Gleitlager »Friedrichstaler Kronensinter«.

Damit ältere Schüler erwachsen handeln

Lions Quest | Lebenskompetenzprogramm wird am Berufsschulzentrum erweitert

Kreis Freudenstadt. Seit nunmehr fast 20 Jahren bürgt das pädagogische Konzept von »Lions Quest« für Qualität und wird vom Kultusministerium Baden-Württemberg regelmäßig als »besonders empfehlenswert« eingestuft. Ursprünglich als Suchtpräventionsmaßnahme für die Unter- und Mittelstufe konzipiert, erfuhr das Programm bald seine Ausweitung zum generellen Lebenskompetenztraining und fand in »Klasse 2000« für die Grundschulen und »Kindergarten Plus« weitere Ergänzungen. Nur die Gruppe der älteren Schüler in der gymnasialen Oberstufe und an beruflichen Schulen blieb über viele Jahre ohne entsprechende Angebote.

Diese Lücke wurde im Herbst 2014 geschlossen, wie das Berufsschulzentrum in Freudenstadt mitteilt. Unter dem Titel »Lions Quest – Erwachsen handeln« entwickelte ein Expertenteam der Pädagogischen Hochschule Frei-

burg ein neues Modul, in dem altersgemäße Themen wie »Demokratische Willensbildung«, »Bürgerschaftliches



Andreas Nöth und Gabriele Rösch freuen sich: Dem Fortbildungsseminar Lions Quest am Berufsschulzentrum steht nichts mehr im Weg. Foto: Schulzentrum

Engagement« oder »Umgang mit kultureller Heterogenität« den bisherigen Elementen hinzugefügt wurden.

Allen Modulen gemeinsam ist auch weiterhin der Ansatz, das Programm nicht direkt in die Klassenzimmer hineinzutragen, sondern zunächst die Lehrer in der praktischen Anwendung zu schulen und sie dann als Multiplikatoren vor Ort einzusetzen. Finanziell unterstützt werden diese Fortbildungsmaßnahmen von den örtlichen Lions Clubs. So fügte es sich gut, dass der Präsident des Lions Clubs Freudenstadt, Andreas Nöth, selbst Mitglied im Kollegium der Eduard-Spranger-Schule ist.

Auf seine Initiative hin versammelten sich rund 40 Kollegen aus dem gesamten beruflichen Schulzentrum, um sich aus erster Hand über »Lions Quest« zu informieren. Unterstützung hatte sich Nöth von der LQ-Beauftragten des Lions-Distrikts SN, der etwa

dem Regierungsbezirk Karlsruhe entspricht, geholt: Studiendirektorin Gabriele Rösch ist als Abteilungsleiterin einer beruflichen Schule mit den heutigen pädagogischen Herausforderungen vertraut und berichtete über ihre eigenen ersten Erfahrungen mit dem neuen Programm.

Die Lehrkräfte hatten auch Gelegenheit, den einen oder anderen Baustein unmittelbar auszuprobieren und damit die Praxisorientierung als wichtiges Element von »Lions Quest« zu erkennen. Die Resonanz war durchweg positiv und das Interesse an der Durchführung eines entsprechenden Fortbildungsseminars noch in diesem Schuljahr groß, heißt es aus dem Berufsschulzentrum. Der geschäftsführende Schulleiter des Zentrums, Oberstudiendirektor Armin Wüstner, dankte allen Beteiligten und stellte in Aussicht, die Unternehmung nach Kräften zu unterstützen.

Forellen im Blickpunkt

Besichtigung | Experte erläutert Zucht

Alpirsbach-Ehlenbogen. Unter dem Motto »Den Landkreis genießen« hatten das Landwirtschaftsamt des Landkreises und die Kreisvolkshochschule im Rahmen der Landesinitiative »Blickpunkt Lebensmittel« zur Besichtigung der Forellenzucht Lohmühle nach Ehlenbogen eingeladen.

Ziel solcher Betriebsbesichtigungen ist es laut Abteilungsleiterin Ursula Keck von der Volkshochschule Informationen über regional erzeugte Lebensmittel zu vermitteln und so das Bewusstsein der Lebensmittelkunden zu nachhaltigem und umweltschonendem Essen und Trinken zu schärfen.

Über 50 Besucher fanden sich ein und ließen sich von Diplom-Agraringenieur Joachim Schindler die Vorzüge seiner Forellen schildern. Er züchtet Regenbogen-, Tiger- und Goldforellen. Dass alle so wohl geraten und quicklebend sind, hat laut Schindler

seine Ursache darin, dass sie reichlich Platz und vor allem das frische Lohmühlbachwasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung haben.

Ein kleines Fischverhaltens-Rollenspiel mit einem Besucher nutzte Forellenzüchter Schindler zum Vergnügen des Publikums als methodischen Kniff, mit dem er viele Informationen rund um Haltung, Verarbeitung und Vermarktung seiner Forellen transportierte.

Schließlich bekamen die Teilnehmer von Schindlers Mitarbeitern noch gezeigt, wie Forellen nach der schonenden Schlachtung sachgerecht filetiert werden. Abgeschlossen wurde die rund dreistündige Tour um Fischweier und durch Arbeitsräume mit einem Fischvesper aus Räucherforellen, das Mitarbeiter und Koch Alesch Valach geschmacklich und optisch perfekt angerichtet hatte.