

## Gebühren gehen rauf und runter

**Kosten** Die Hohenstadter zahlen ab 2017 zehn Cent mehr fürs Wasser, dafür 63 Cent weniger fürs Abwasser.

**Hohenstadt.** Der Gemeinderat Hohenstadt hat mit der Zustimmung von Rudolf Stehle und der Enthaltung die Wassergebühr für die Jahre 2017 und 2018 von 1,40 auf 1,50 Euro je Kubikmeter erhöht. Zuvor hatte Bürgermeister Günter Riebort dafür plädiert, die Gebühr zu belassen, da durch die Baumaßnahme der Bahn weiterhin mehr Wasser von der Gemeinde abgenommen werde. Je mehr Wasser benötigt wird, desto billiger wird es für den einzelnen Verbraucher, da die Fixkosten ja konstant bleiben.

Fritz Müller beantragte hingegen, eher um zehn Cent zu erhöhen. „Irgendwann ist die Bahn weg und dann haben wir uns ein kleines Polster angeschafft. Damit können wir dann moderat erhöhen, was unsere Bürger nicht so stark belastet. Das finde ich besser, wie später mit einem Ruck die Gebühr stark erhöhen zu müssen“, sagte Müller. Ratskollege Daniel Buck äußerte noch deutlichere Worte: „Lasst uns die Kuh melken, solange sie Milch gibt.“ Da es im Wasserbereich möglich ist, sich ein finanzielles Polster anzulegen, sprachen sich die Gemeinderäte für die Erhöhung aus.

Bei der gesplitteten Abwassergebühr sieht es anders aus. Rüdiger Moll von der Firma m-kommunal aus Bad Boll erläuterte den Räten ausführlich, dass die Kalkulation seit Einführung der neuen Gebühr eine Überdeckung ergeben hat. Unterm Strich mache diese knapp 15 000 Euro aus. Die Hohenstadter bezahlen derzeit 3,06 Euro pro Kubikmeter Abwasser. Unter Einbeziehung der Überdeckung könnte die Gebühr auf 2,42 Euro gesenkt werden, rechnete Moll vor. Nach längerer Diskussion setzte das Gremium die Abwassergebühr ab 2017 auf jene 2,42 Euro pro Kubikmeter fest. mw

## Verletzt nach Wildunfall

**Merklingen.** Zwei Schwerverletzte und 70 000 Euro Sachschaden: Eine VW-Caddy-Fahrerin war gestern gegen 5.45 Uhr von Laihingen nach Merklingen unterwegs. Die 44-Jährige wich einem toten Fuchs aus und kam dabei auf die Gegenfahrbahn. Dort stieß der Caddy auf einen Sattelzug, prallte von diesem ab und streifte einen Hängerzug, der hinter dem Sattelzug fuhr. Zum Schluss prallte der Caddy noch gegen einen BMW auf der eigenen Fahrbahn. Dessen Fahrer und die Unfallverursacherin verletzten sich schwer. Die beiden Lastwagen waren nicht mehr fahrbereit.

Die Merklinger Ortsumfahrung war stundenlang voll gesperrt. Die Straßenmeisterei Merklingen leitete den Verkehr örtlich um.



Küchenmeister Andreas Hintz erklärt seinem Lehrling Buba, wie man eine Ente füllt.

Foto: Ralf Heisele

# Buba kocht immer mit „Kano“

**Gastronomie** Im Merklinger Hotel Ochsen lernt ein junger Flüchtling aus Gambia das Kochen. Für seinen Chef ist der 19-Jährige ein Naturtalent am Herd. Von Ralf Heisele

Buba ist ein fröhlicher, junger Mann. Der 19-Jährige lacht viel. Immer wieder blitzen seine weißen Zähne auf. Zusammen mit Andreas Hintz steht der Gambier in der Küche des Merklinger Hotels Ochsen und füllt Enten mit einer Mixtur aus Äpfeln, Orangen, Zwiebeln und Thymian. Geschäftsführer Hintz ist von seinem neuen Lehrling angetan: „Ein Volltreffer.“ Immer freundlich, wissbegierig und ein Naturtalent am Herd.



Zu Hause in dem westafrikanischen Staat hat der junge Mann Business-Management studiert. Gekocht hat er, wenn überhaupt, nur privat. Etwa „Binachon“, ein lokales Gericht aus Reis, Tomaten, Kartoffeln und Fleisch. Da ist die Küche im Ochsen mit den insgesamt 24 Köchen, Küchenhelfern und Auszubildenden eine ganz andere Erfahrung.

Eine völlig neue Welt war für Buba schon die Ankunft in Merklingen vor knapp einem Jahr. Auf der Flucht vor Diktator Yahya

Jammeh kam er zusammen mit fünf weiteren Gambiern auf die Schwäbische Alb. Ein Kulturschock für die jungen Männer: Schlechte Busverbindungen in die Stadt, keine Disco vor Ort und dann noch das raue Klima. Da muss man sich erst einmal reinfinden.

Doch Buba und seine Mitstreiter haben Glück gehabt. Geholfen hat ihnen unter anderem Gemeinderätin Marie-Luise Jakob. Die Merklingerin gehört zum Helferkreis für die Flüchtlinge, kümmert sich seit Anfang an um die jungen Afrikaner und wird von ihnen liebevoll „Mama“ genannt. Zusammen haben sie in Merklingen die Betriebe aufgesucht, um nach Arbeit zu suchen. So kam Buba Anfang des Jahres als Küchenhelfer in den Ochsen. Schon damals fiel das Interesse und die Unbekümmertheit des 19-Jährigen auf.

Deshalb war es für Andreas Hintz keine Frage, den Gambier zum 1. September als Kochlehrling einzustellen. Genauso wie die sechs jungen Spanier, die im Rahmen des EU-Projekts „Mobi-Pro“ nach Deutschland kamen. Die ungewöhnliche Lehrstellenvergabe ist die Antwort des Merklingers auf ein grundsätzliches Problem der deutschen Gas-

tronomie. Diese hat enorme Schwierigkeiten, ihren Nachwuchs zu rekrutieren. Der Beruf des Kochs sei zwar dank der vielen Kochsendungen in aller Munde, weiß Hintz. Doch angesichts der Arbeitszeiten schrecken die meisten jungen Menschen davor zurück, ihr soziales Umfeld zu verlassen, um sich in das „Abenteurer der Hotellerie“ zu stürzen. Doch gerade dies übt für Andreas Hintz den Reiz aus. Man lerne nicht nur das Kochen, „sondern auch Kulturen und Menschen kennen.“ Der Merklinger weiß wovon er spricht. Zu Beginn seiner Berufskarriere war er mehre-

„Das schafft er mit links“

**Andreas Hintz**  
Geschäftsführer im Hotel Ochsen über seinen Lehrling Buba aus Gambia

re Jahre als Koch auf den Traumschiffen MS Berlin und MS Deutschland unterwegs und hat überall auf der Welt in die Kochtöpfe geschaut.

Davon ist Nachwuchskoch Buba noch weit entfernt. Er schaut noch nicht über den Tellerrand hinaus, sondern tut das,

was man von ihm verlangt. Als Koch im ersten Lehrjahr bereitet er derzeit Soßen, Fleisch und Fisch vor. Unterstützt wird er von Küchenchef Ivo Gluhak und dessen Stellvertreter Stefan Kress. Letzterer war vor zehn Jahren selbst noch Azubi im Ochsen. Als nächstes wird Buba in den Spätdienst integriert und darf selber kochen. Am liebsten dann Sauerbraten mit Spätzle, verrät er. Das schmeckt ihm auch selber sehr gut.

Im Januar beginnt Buba mit dem schulischen Teil seiner Ausbildung an der Valckenburgschule in Ulm. Und wieder hat er Glück: Marie-Luise Jakob leitet dort den Fachbereich Gastronomie und wird den Gambier (wie auch die jungen Spanier) unterrichten. Buba kann zwar schon recht gut deutsch, doch für die Berufsschule wird es noch nicht reichen.

Deshalb soll Buba einen zusätzlichen Sprachkurs erhalten. Dann hat der Gambier gute Karten, auch die theoretischen Prüfungen zu meistern. Über den praktischen Teil macht sich Andreas Hintz derzeit keine Sorgen. „Das schafft er mit links.“ Auch weil Buba immer mit „Kano“ kocht. „Kano“ ist gambisch und heißt Liebe. . .

## Schau mit persönlicher Note

**Ausstellung** Über 100 Tiere zeigen die Böhmenkircher Kleintierzüchter bei ihrer Lokalschau.

**Böhmenkirch.** Auch in diesem Jahr stellte der Kleintierzuchtverein Böhmenkirch wieder seine schönsten Tiere aus. Diese wurden mit kritischen Augen von Preisrichtern begutachtet. Bei über 100 Tieren (Kaninchen, Hühner, Enten, Tauben und australischen Sittichen) hatten die Richter alle Hände voll zu tun. Die Ausstellung wurde prachtvoll von Herbert Klement mit seinen kreativen Händen ausgeschmückt und gab damit der Schau seine persönliche Note. Die Attraktion in diesem Jahr war ein eigenes Hühner-mobil in Miniaturformat, das von Jungmitglied Paul Griener mit seinen vier Legehennen bestückt wurde und bekam dafür den Preis „Highlight der Schau“.

Auch die anderen Mitglieder gingen nicht leer aus. Alfred Knoblauch wurde Vereinsmeister (385,5 Punkten) mit seinen Kaninchen der Rasse Havanna (Braun). Bei der Geflügel-Abteilung siegte Markus Banzhaf (380 Punkte) mit seiner Hühnerrasse Brahma (rebhuhnfarbig gebändert), ebenso gewann er den Landesverbandshonorearpreis und den Alfred-Knoblauch-Wanderpokal. Bei den Tauben wurde Herbert Klement Vereinsmeister (378 Punkte) mit seinen Amsterdamer Kröpfer (blau mit schwarzen Binden). Auch die Jugendlichen kamen auf ihre Kosten: Vereinsmeister bei den Tauben wurde Melina Banzhaf (282 Punkte) mit ihren Kölner Tümmeler (weiß) und beim Geflügel gewann Franziska Klement (189 Punkten) mit ihren Laufenten (forellenfarbig). Die Besucher der Schau hatten viel zu sehen und lobten die Schau, die sehr gut besucht war.

## Gruppenraum im Kostenplan

**Lonsee.** Die Arbeiten für einen neuen Gruppenraum im Kinderhaus in Lonsee-Urspring sollen noch 2016 über die Bühne gehen, damit die Betreuung im „Spitzennest“ dann nach den Winterferien beginnen kann. Weil aber viele Handwerker derzeit keine so kleinen Aufträge mehr annehmen, habe man jene Firmen angefragt, die auch beim Bau des Kinderhauses beteiligt waren, erläuterte der Lonseer Bürgermeister Jochen Ogger kürzlich im Gemeinderat. Die Firmen haben nun ihre Angebote eingereicht, etwa zum Durchbruch einer Wand oder zur Überarbeitung im sanitären Bereich oder für Schreinerarbeiten. „Von den Kosten her sieht es ganz gut aus“, sagte Ogger. Unterm Strich ist der Umbau im angrenzenden Grundschulgebäude mit 63 000 Euro veranschlagt, damit liegt die Gemeinde noch exakt im geschätzten Kostenrahmen. sab

## Unfall Mopedfahrer leicht verletzt

**Merklingen.** Bei einem Unfall bei Merklingen ist der Fahrer eines Mopeds am Donnerstag leicht verletzt worden. Nach Mitteilung der Polizei wollte ein 16-Jähriger um 17.30 Uhr von einem Parkplatz in die Nellingener Straße fahren. Dabei übersah er, dass von rechts ein BMW kam. Mit dem stieß der Jugendliche zusammen. Dabei kam der junge Fahrer zu Fall und verletzte sich dabei leicht. Der Rettungsdienst brachte ihn in ein Krankenhaus. Den Schaden schätzt die Polizei auf 2000 Euro.

## Kompostplatz wird geschlossen

**Hohenstadt.** Bürgermeister Günter Riebort hatte in der Hohenstadter Gemeinderatssitzung am Dienstagabend eine schlechte Nachricht im Gepäck: Er teilte seinen Räten mit, dass die geduldet Öffnung (wir berichteten) des Kompostplatzes erloschen sei. „Wir müssen unseren Kompostplatz schließen, da gibt's kein Pardon mehr“, kündigte Riebort an. Der Hohenstadter Platz wurde dieses Jahr noch vom Abfallrechtsamt geduldet – „aber nun ist Schluss.“

Der Hohenstadter Kompostplatz erfüllt die gesetzlichen Vorgaben nicht mehr und muss zum

1. Dezember geschlossen werden. Das noch vorhandene Grüngut wird vom Landkreis geholt und entsorgt.

Der Gemeinderat müsse sich nun überlegen, was zu tun ist, sagte der Schultes. Im Gespräch sind Container, die vorübergehend aufgestellt werden könnten, bis der Grüngutsammelplatz auf dem Funkturm Gelände fertig sei. Bis die Kosten für die Container von Bürgermeister Günter Riebort ermittelt sind, bleibt den Hohenstadter Bürgern vorerst nichts anderes übrig, als zum Grüngutsammelplatz nach Gosbach zu fahren. mw



Nur noch wenige Tage dürfen die Hohenstadter ihr Grüngut auf den gemeindlichen Kompostplatz bringen.

## Sportler-Event

**Nellingen.** In Nellingen steigt am heutigen Samstag das große Sportler-Event der Sportgemeinde. Los geht es um 19.30 Uhr in der Sporthalle. Die Gäste erwartet ein buntes Programm mit Ehrungen und Vorführungen der einzelnen Abteilungen. Für die musikalische Begleitung des Abends sorgt Alleinunterhalter Theo Ramminger.

## Jahresfeier

**Amstetten.** Der SV Amstetten feiert am heutigen Samstag seine Jahresfeier ab 19.30 Uhr im Sportheim. Ehrungen, eine Tombola und nette Gespräche sollen keine Langeweile aufkommen lassen.