

## Zahl des Tages

1273

Kröten wurden in den vergangenen Wochen an vier Stellen eingesammelt und dafür wurden 35 Nachtstunden der Freiwilligen aufgewandt, die beim Nabu Berglen mithelfen. Die Menge ist in den vergangenen fünf Jahren wieder leicht angestiegen, wie der Nabu mitteilt.

## Kompakt

### Fest zur Maibaumaufstellung

**Winnenden.** Das Fest zur Aufstellung auf dem Marktplatz beginnt am Samstag, 30. April, um 17 Uhr. Die Feuerwehr bewirbt mit Getränken, darunter Maibockbier aus München, und Würsten. Um 18 Uhr können die Gäste zuschauen, wie mit Muskelkraft und Maschinenabsicherung der Maibaum aufgerichtet wird. Anschließend spielt das Jugendbläserorchester der Stadtjugendmusikschule unter Leitung von Thomas Kratzer. Der Maibaum wird von der Stadtgärtnerei geschmückt, die Zunftzeichen wurden einst vom Verband der Selbstständigen gespendet.

### Maibaumaufstellung am Dorfplatz Breuningsweiler

**Winnenden-Breuningsweiler.** Am Samstag, 30. April, laden die Grundschule des Teilorts auf der Höhe und der Männergesangsverein zur Maibaumaufstellung am Dorfplatz in Breuningsweiler ein. Beginn ist um 18 Uhr. Für Bewirtung ist gesorgt. Die Schule und der Gesangsverein werden die Gäste um den Maibaum herum unterhalten.

### Maihof des VfR an der Talau

**Winnenden-Birkmannsweiler.** Am 30. April und 1. Mai findet der VfR-Maihof statt. Dieses Jahr wird an der Talau auf dem Gelände zwischen Sportplatz und Buchenbach gefeiert. Die traditionelle Familienwanderung startet am 1. Mai um 9.30 Uhr am Vereinsheim Talau.

### Rentenversicherung stellt ihren Service vor

**Winnenden.** Die Deutsche Rentenversicherung stellt sich und ihren Service am Samstag, 30. April, um 10 Uhr mit einem Vortrag im Albert-Zeller-Saal (über der Pforte) des Zentrums für Psychiatrie in Winnenden vor. Referentin Petra Ost informiert über sämtliche Leistungen der Teilhabe sowie der medizinischen und beruflichen Rehabilitation. Das Referat soll einen Einblick in die verschiedenen Leistungsmöglichkeiten der Deutschen Rentenversicherung geben.



Verfallende Trockenmauer am Gießübel in Birkmannsweiler: Beim ökologischen Rundgang zeigen Patrick Dillmann und Helfer, wie sie die Mauer wieder aufrichten.

Bild: Steinemann

# Naturgenuss mit Regenschirm

Obwohl es übel gießt, kommen viele Besucher zum ökologischen Rundgang am Birkmannsweiler Gießübel

VON UNSERER MITARBEITERIN  
 HEIDRUN GEHRKE

**Winnenden.** Eigentlich ist es der Sonnenhang in Birkmannsweiler, doch am Samstag wird das Gewann dann doch eher seinem Namen „Gießübel“ gerecht: Es gießt übel beim ökologischen Rundgang, zu dem die Kultur- und Heimatvereine in Kooperation mit Vereinen und Privatleuten eingeladen hat. Was erstaunlich viele Besucher nicht davon abhält, die Welt der Streuobstwiese im Regen zu erkunden.

Allein, zu zweit, im Pulk sind Naturinteressierte unterwegs. Auch größere Gruppen bewegen sich mit Regenschirmen zwischen den Streuobstwiesen, die in voller Blüte stehen. Sie sind nicht nur zum Spazieren gekommen. Sie lassen sich durch den ökologischen Reichtum führen auf einem Parcours, den die Kultur- und Heimatvereine mit Blick auf Familien mit kleinen Kindern organisiert hat. „Um die Bedeutung der Kulturlandschaft nahezubringen“, wie Franz Rukatukl sagt, liegt die Naturvermittlung

in Form von Infoständen auch ganz nah am malerischen Spazierweg.

Es geht zu den Bienen, die den Großteil der Obstbäume bestäuben und zu Trockenmauern, zwischen denen ein Helfer am Vormittag beim Freiräumen auf einen Molch stieß. Ein Rundgang führt auch zu nassen Füßen, wenn man sich mit dem Biologen und Botaniker Dr. Robert Boehm in die feuchten Wiesen schlägt. Schon aus fünf Metern Entfernung zu seinem Stand ist eine strenge Bärlauchnote nicht zu überriechen. „Nein, das ist der wilde Lauch“, korrigiert er. „Er kommt speziell in Weinbergen vor, das zeigt die frühere Nutzung des Gebiets an.“ Den Weinbergslauch nimmt er gerne als Schnittlauchersatz, berichtet er. „Er hat eine etwas härtere Textur, ist aber geschmacklich sehr gut.“ Auch den Gundermann und Hahnenfuß, die in Gläsern zum Angucken bereitstehen, hat er direkt neben dem Stand gepflückt. Damit das Wissen nicht verloren geht, hat Boehm den Naturguckern zwei Mikroskope aufgestellt, durch die sie die Architektur einer Birnenblüte in Nahaufnahme sehen.

Der lehrreiche Parcours führt vorbei an der Kräuterküche von Angelika Butter und an einem Infostand des Nabu über die Vogelwelt, die in den Wiesen und alten Obstbäumen ihre Nachfahren aufzieht. Gerhard Haller zeigt selbst gebaute Insektenhotels, Nistkästen und Fledermauskästen. In Plas-

tikfolien vor dem Regen geschützt liegen Informationen über heimische Obstsorten aus: Weinbergspfirsiche, Gewürzluiken und Topaz-Bäume, die Besuchern im frischen Blütenkleid begegnen, können nur Früchte tragen, wenn sie Besuch von Bienen bekommen. Auf diesen Zusammenhang weist Imker Alexander Windeisen hin. Er zeigt Magazinbeuten - die Behausungen seiner Honigbienen. „Heute fliegen sie nicht, aber gestern waren sie fleißig unterwegs“, erzählt er. Ab 10 bis 12 Grad verrichten sie ihre unverzichtbare Bestäuberarbeit: 70 Prozent der Obstbäume werden von ihnen bestäubt. Diese Fleißinsekten sind auch überaus produktiv bei der Fortpflanzung: 2000 Eier täglich legt eine Königin während des Sommers, erzählt der Imker.

### So eine Königin – die möchte man gerne mal sehen

Eine Besucherin schaut suchend auf die Rückseite des Imker-Schaukastens, in dem es ohne Unterlass wuselt. „So eine Königin will ich mal sehen“, sagt sie und hält im Gewimmel nach der „Queen“ Ausschau. Sie ragt nicht durch ihre Größe heraus, wie die Besucherin erfährt. Auch Erwachsene können hier noch dazulernen. „Sie ist zu erkennen an einem winzigen weißen Aufkleber auf dem Rücken“, erklärt der Imker die

Kennezeichnung. In einem Volk mit bis zu 50 000 Bienen eine zu finden, sei ohne diese Hilfe schwer.

Bienenfleißig sind der Gartengestalter Patrick Dillmann und Helfer. Sie retten eine 50 Jahre alte Trockenmauer vor dem Abrutschen. „Bei den alten Haudegen habe ich die alte Technik des Wengertmauerbaus gelernt“, sagt der jüngste Helfer, vor sich Bossierhammer, Zweispitz und ein Plattenhammer mit Gummiaufsatz. Zum naturnahen Lernen entlang des Parcours gehört die Lektion, dass die Kulturlandschaft ohne tierische und menschliche Mithilfe nicht das schöne Kleinod wäre, das wir so gerne aufsuchen.

### Gut besucht

- Rudolf Bauer, einer der drei Vorstände der Kultur- und Heimatvereinigung hat zwischen 150 und 200 Besucher gezählt - trotz lausigen Wetters.
- Am Ende des Parcours, beim Wasserbehälter, bewirtete die Feuerwehrabteilung Buchenbach. „Die Würste waren zum Schluss jedenfalls alle weg.“



Jugendfeuerwehrlaute aus Berglen, Schwaikheim und Winnenden nach der Übung auf dem Betriebsgelände von Ernteband.

Bild: Feuerwehr

# 51 Jugendliche üben

Szenario der Feuerwehr: Brand bei Ernteband

**Winnenden.** Was wäre, wenn bei der Firma „Ernteband“ ein Brand ausbräche? 51 Jugendliche der Feuerwehren aus Berglen, Schwaikheim und Winnenden haben am Samstag geübt, wie sie Personen retten, sich durch den Rauch kämpfen und Feuer löschen würden. Szenario: Im Keller bricht ein Brand aus. Rauch quillt aus dem Gebäude. Personen sind eingeklemmt unter Paletten oder unter einer Mulde.

Mit neun Fahrzeugen waren die drei Jugendfeuerwehren zum Übungsobjekt aus-

gerückt. Sie bauten einen Löschangriff auf. Die anderen Trupps sicherten die Wasserversorgung und brachten Lüfter zur Ent Rauchung in Stellung. Bereits nach kurzer Zeit waren mehrere „Verletzte“ aus dem Gebäude gerettet worden.

Zwei vom Feuer aufgeheizte Tanks mussten von mehreren Trupps aus zwei Löschfahrzeugen mit Wasser gekühlt werden. Die Mulde wurde mit einem Hebekissen angehoben. Die Jugendlichen sicherten Paletten und befreiten schließlich beide eingeklemmten Personen.

<b>Salatparade aus dem Remstal</b> Kl. I Stück <b>1,29</b>	<b>Schlegels Maultaschen</b> nach Hausfrauen Art 100 g <b>0,95</b>	<b>FLEISCH &amp; WURST</b> <b>Magerer Kalbsbraten</b> aus der Hüfte 100 g <b>1,99</b> <b>Rovagnati Cotto al Tartufo</b> mit Sommertrüffel 100 g <b>2,59</b> <b>Rovagnati Gran Biscotto</b> Classico, mager 100 g <b>2,59</b>	<b>FISCH &amp; SPEZIALITÄTEN</b> <b>Rotbarschfilet</b> aus Island 100 g <b>1,99</b> <b>Argentinische Rotgarnelen</b> Wildfang 100 g <b>2,99</b>	<b>OBST &amp; GEMÜSE</b> <b>Salatparade aus dem Remstal, Kl. I</b> Stück <b>1,29</b> <b>Eier-Strauchtomaten von der Gärtnerei Neber</b> Kl. I, 1 kg <b>4,99</b>	<b>BACKWAREN</b> <b>Krusten-Kistle Roggenmischbrot</b> 1 kg = € 5,10, 500 g <b>2,55</b> <b>Träubleskuchen</b> Hergestellt nach neuer Rezeptur Stück <b>1,95</b>
<b>Eier-Strauchtomaten von der Gärtnerei Neber</b> Kl. I 1 kg <b>4,99</b>	<b>Seeteufelfilet aus Schottland</b> 100 g <b>3,99</b>	<b>GETRÄNKE</b> <b>Ensinger Sport Mineralwasser</b> 1 Ltr. = € 0,55, zzgl. € 3,75 Pfand 9 x 1 Ltr. Fl. <b>4,99</b>	<b>KÄSE</b> <b>Schweizer Hartkäse Le Marechal, 50 % Fett i. Tr.</b> 100 g <b>2,99</b> <b>Schweizer Hartkäse Sennensepp, 48 % Fett i. Tr.</b> 100 g <b>2,19</b>	<b>MOLKEREIPRODUKTE</b> <b>Meggie Kräuterbaguette und Knoblauchbaguette</b> 1 kg = € 5,50 160 g Pack. <b>0,88</b>	<b>BESONDERS PREISWERT</b> <b>Dallmayr Kaffee-Classic</b> 1 kg = € 7,54 500 g <b>3,77</b> <b>Tress-Teigwaren Original Hausmacher</b> 1 kg = € 3,98 500 g Pack. <b>1,99</b>

