



Georg Kletti freute sich mit Sabine Spörle-Balles und Sabrina Spörle (v.l.) über das Jubiläum und die Geschäftsübergabe. F.: Popanda

Es verbinden sich Kunst und Käse

Der Nußlocher Ziegenkäsehof zeift Skulpturen von Elisabeth Fuch-Eitel

Von Roland Fink

Nußloch. Das Eine ist so kunstvoll wie das Andere. Kein Wunder, denn hier auf dem Ziegenkäsehof Schott zwischen Leimen und Nußloch gehört die Kunst des Käsemachens schon seit 25 Jahren zum Handwerk. Ein Grund mehr für Stefanie Schott, Kunden und Gäste auf den Hof zu laden. Das alleine hätte sicher schon seinen Reiz gehabt, dennoch, es gab mehr zu verkosten: Kunst und Skulpturen aus Terrakotta hatte die Künstlerin Elisabeth Fuchs-Eitel hierher gebracht und auf dem Gelände des Hofes geschickt platziert.

Die Kunstkäse in blau-weiß nahmen besonderen Raum ein; diese „Käselinnen“ zieren die Rückwand im Verkaufsraum. Die größeren Skulpturen wirken dagegen in der Gartenlandschaft des Ziegenkäsehofs besonders. Zusammen mit dem Orchester bestehend aus drei Damen, zwei Akkordeons und einem Schlagzeug war die Vernissage ein Frei-



Freuen sich über die gelungene Präsentation (v.l.): Käsehof-Chefin Stefanie Schott und Künstlerin Elisabeth Fuchs-Eitel. Foto: Fink

landerlebnis. Überhaupt, „die Kunst ist nicht das Brot, aber der Wein des Lebens“, wie Elisabeth Fuchs-Eitel betonte. Als Bauertochter kommt ihr der Umgang mit Ton und Lehm sehr entgegen. Ih-

bereden, die hat doch etwas Verbindendes.

Die Ausstellung wird zu den Öffnungszeiten des Hofladens bis zum 26. September zu sehen sein

Ein Heidelberger Franke im Radio

Rainer Hammer darf eine Frage beim „Erdinger“-Funkspot stellen

Heidelberg. (RNZ) Mit „Ziwwerla“ hat Rainer Hammer aus Heidelberg, geboren in Rothenburg ob der Tauber, das Rennen gemacht. Er reichte den Begriff beim großen Gewinnspiel der „Erdinger“-Brauerei ein und setzte sich gegen rund 1000 Konkurrenten durch. Nun kommt dieses urwüchsige Wort bayernweit in einem der fünf neuen Funkspots für die „Erdinger Urweisse“ zu Ehren, denn ab September wird folgende Frage im Radio gestellt: „Heute möchte Rainer Hammer aus Rothenburg ob der Tauber wissen: Wie sagt



Rainer Hammer (r.) prostet Wolfgang Kuffner („Erdinger“-Marketingleiter) zu. Foto: privat

man auf fränkisch für „Küken?“ Um es für die Nicht-Franken etwas einfacher zu machen, liefert der Spot drei Wörter zur Auswahl. Zum „Ziwwerla“ gesellen sich deshalb der „Hädscha“ (Schluckauf) sowie der „Gschbässa“ (Scherz). Insgesamt wurden aus allen Einsendungen fünf verschiedene Funkspots mit Begriffen aus fünf Sprachregionen Bayerns produziert. Im Internet kann man unter „www.erdinger-urweisse.de“ die urwüchsigen bayerischen Begriffe erraten.

Die fünf „Urheber“ der neuen Funkspots wurden zum Urweisse-Nachmittag auf dem Herbstfest in Erding eingeladen und konnten dort ausgiebig über ihren Dialekt fachsimpeln.

25. Jubiläum und ein Neustart

Sandhausen. (pop) Gleich doppelten Anlass zum Feiern hatte die Frisierstube Spörle in der Hauptstraße. Zum einen galt es, die Geschäftsgründung durch Sabine Spörle-Balles vor genau 25 Jahren zu feiern. Zu einer „Jubiläums-Eröffnungs-Party“ geriet dieses Fest jedoch, weil ein Generationenwechsel erfolgte: Ab jetzt übernimmt Sabrina Spörle von ihrer Mutter die Geschäftsführung. Bürgermeister Georg Kletti gratulierte mit dem Gemeindevorstand und wünschte für die nächsten 25 Jahre „alles erdenklich Gute“. Die neue Inhaberin hat sich vorgenommen, nicht nur die bisherige Kundenschaft zu behalten, sondern durch „Freude, Leidenschaft und Verantwortung“ auch Neue zu gewinnen. So werde sie jeden Monat wechselnde Angebote aus verschiedenen Dienstleistungen offerieren.

Was nicht selbst hergestellt wird, wird sorgfältig ausgewählt

Die „Feinschmeckerei“ ist neu in der Gaisbergstraße

Heidelberg. (dör) Hier ist es ein bisschen teurer, aber dafür auch ein bisschen besser – jedenfalls wenn man Gudrun Baumann-Stürmer, der Besitzerin des neuen Feinkostgeschäfts in der Gaisbergstraße 95 Glauben schenken darf. Denn hier kommt nur ins Regal, was von der gelernten Hotelfachfrau und Gärtnerin selbst im Garten ge- züchtet und verarbeitet wurde, wie Tomaten, Zucchini und Paprika. Oder es wurde in Biobetrieben ohne künstliche Zusatzstoffe hergestellt: „Mir kommt es vor allen Dingen darauf an, dass in den Produkten, die ich nicht selber herstelle, keine Zusatzstoffe verwendet wurden“, betont die Ladenbesitzerin.



Selbst ist die Frau: Gudrun Baumann-Stürmer eröffnete die „Heidelberger Feinschmeckerei“ in der Weststadt. Foto: Hentschel

So finden sich im Sortiment des kleinen Ladens Nudeln, Soßen, Sirup und Kräuterprodukte aus eigener Herstellung. Außerdem frisch gerösteter Kaffee, Salami, Wein, Süßes und gefüllte Pasta von vertrauenswürdigen Partnern aus dem Piemont. Besonders hervorzuheben sind die verschiedenen Honigsorten wie Sommer-

tracht, Waldhonig oder Edelkastanienhonig, die von den neun Bienenvölkern im Garten des Feinkostladens produziert werden. Hier wird frisch geschleudertes Honig direkt vom Gaisberg verkauft.

Dekoriert ist der gemütliche Laden mit selbstgemalten Bildern der Besitzerin. Insbesondere am Schaufenster erkennt man die Liebe zum Detail – getrocknete Kräuterpflanzen finden sich dort und auch alte Kaffeesäcke mit ungerösteten, grünen Kaffeebohnen. Die Kunden können es sich bei einer Tasse Kaffee, selbst angepflanztem Tee oder auch „Muckefuck“ gemütlich machen.

Denn der Laden ist gleichzeitig ein kleines Stehcafé.

Info: Heidelberger Feinschmeckerei, Gaisbergstraße 95, Telefon: 06221/6555066, Öffnungszeiten: mittwochs bis freitags 11 bis 18 Uhr; samstags 10 bis 14 Uhr.

Mehr Lebensqualität für die kranken Kunden

Das Perückenstudio Fath in Bergheim hat renoviert

Heidelberg. (dör) Es gibt sie in Lang und Kurz, in Blond, Brünett oder Rot – eines jedoch haben alle Modelle gemeinsam: Sie sollen den meist krankheitsbedingten Verlust des Haupthaars „verstecken“. Im Perückenstudio Fath, Bergheimer Straße 40, wurde jetzt für die Kunden renoviert.

„Unsere Klienten sind zu 90 Prozent Onkologiepatienten. Jetzt können wir ihnen eine noch größere Intimität und Diskretion verschaffen. Außerdem müssen Familienmitglieder nicht mehr draußen auf der Straße warten“, erklärt Elke Fath die Neuerungen, die vor allen Dingen die Wandfarben, die Errichtung einer Sitzzecke für Wartende und die Anordnung der Möbel betreffen.

Gerade der Umzug der onkologischen Tagesklinik in das Neuenheimer Feld habe sie bewogen, ihr Geschäft nochmals zu optimieren: „Qualität spricht sich eben herum, gerade wenn der Standort nicht mehr so optimal für das Geschäft ist.“ Der tägliche Abhol- und Wachs-service für

die Kunden in der Klinik wurde natürlich beibehalten, auch wenn Fath dafür jetzt ins Neuenheimer Feld fahren muss: „Das ist für uns zwar ein bisschen schwieriger, aber wir wollen unseren Kunden im Neuenheimer Feld denselben Service bieten, wie wir es vor Ort auch geleistet haben“, sagt Fath. Eine Perücke muss nämlich mindestens alle zwei bis drei Wochen gereinigt werden. Auch das Ein- und Nachschneiden ist im Service inbegriffen.

Sollte sich im Neuenheimer Feld allerdings die räumlichen Möglichkeiten bieten, schließt die Besitzerin des Fachgeschäfts, das schon seit über 30 Jahren in Heidelberg und seit 2004 in der Bergheimer Straße zu finden ist, die Eröffnung einer Dependance nicht aus.

Info: Elkes Perückenstudio, Bergheimer Straße 40, Telefon: 06221/25419, Öffnungszeiten: montags bis freitags 10 bis 18 Uhr.

Gut geschätzt!



Das 11. Spiel- und Sportfest am 19. Juni – eine Kooperation zwischen Graf-von-Galen-Schule und TSV Pfaffengrund – wurde kräftig von der Heidelberger Volksbank unterstützt, sie spendete 1000 Euro für Helfer-T-Shirts. Außerdem war das Team der Zweigstelle Pfaffengrund mit einem Stand präsent, das mit einem Schätzspiel lockte. Nun stehen die Gewinner fest, es gab Gutscheine im Wert von rund 500 Euro für den Einkauf bei ortsansässigen Geschäften. Hier übergibt der Jugendmarktbeauftragte der Bank, Andreas Regenauer, einen Teil der Preise an Annika Eppel und Mauro Würmli. Foto: privat

SCHAUFENSTERBUMMEL

Zahnärzte und Ärzte wissen wohin

Heidelberg. (rnz) Die Deutsche Bank Heidelberg bekommt Zulauf von Ärzten und Zahnärzten. Seit dem Start der Beratungs- und Produktoffensive für alle geschäftlichen Belange von Medizinern vor zwei Jahren ist die Kundenzahl in Heidelberg und der Region auf jetzt 742 gestiegen. Dies entspricht einem Zuwachs von 27 Prozent. Dabei stieg auch das Kreditvolumen für Ärzte und Zahnärzte um 15 Prozent auf rund 36 Millionen Euro.

Ruftaxi mit neuer Nummer

Neckargemünd. (fre) Der Ruftaxi-Verkehr in Neckargemünd wird ab Samstag, 11. September, von „Taxi Bitsch“ aus Wiesenbach übernommen. Die zwingend erforderliche Vorbestellung 30 Minuten vor der Abfahrt erfolgt dann über 0 62 23 / 97 03 23 oder per SMS an 0162 - 27 27 0 80. Weitere Infos auch zu Fahrplanänderungen gibt's unter www.neckargemuend.de.

Vortrag über „Burn-out“

Leimen. (fre) Über „Burn-out“ als Chance“ referiert Helga Bender am Freitag, 10. September, um 19 Uhr im Hotel Engelhorn in der Ernst-Naujoks-Straße. Der Eintritt ist frei.

Man kann dabei zuschauen, wie das Bio-Eis hergestellt wird

Die Bio-Eis-Welle hat Heidelberg erreicht – Nun eröffnete „GelaTo Go“ in der Hauptstraße mit gläserner Produktion

Heidelberg. (nsc) Eine Versuchung der besonderen Art ist die erste italienische Bio-Eisdiele Heidelbergs: Das „GelaTo Go“ lockt mit einem luftigen Verkaufsraum und 32 teils ausgefallenen Eissorten. Diese werden von Inhaber Pasquale Ieva täglich aus einem Grundstock von 70 Geschmacksrichtungen ausgewählt, wobei nur Klassiker wie Nuss und Stracciatella ständig im Sortiment sind, während sich die Verfügbarkeit von Exoten wie Mango-Ingwer-Limette oder Chili-Schokolade nach dem aktuellen Angebot der Lieferanten richtet.

Neben Eissorten, die zu 100 Prozent aus Bio-Produkten hergestellt werden, gibt es im „GelaTo Go“ auch solche, die sich der besonderen Qualität nur mit Abstrichen rühmen dürfen, weil die Bio-Eis-Sparte noch in den Kinderschuhen steckt und daher nicht jede Zutat den Kriterien für eine Bio-Zertifizierung genügt. Künstliche Zusatzstoffe verwendet Ieva allerdings in keiner seiner Eissorten. Das Weniger an Chemie gleicht er durch ein Mehr an Frucht aus und legt die Herkunft der Zutaten nicht nur auf einer Infotafel im

Geschäftsraum offen, sondern lässt sich beim Herstellungsprozess direkt auf die Finger schauen: Durch eine Glaswand hinter dem Verkaufsstand kann der Kunde beobachten, wie bis zu zweieinhalb Kilo Obst zu einer Großportion Eis verarbeitet werden.

Der Gedanke, einen Bio-Eis-Laden mit gläserner Produktion zu eröffnen, kam Ieva während er als Lieferant für Speiseeiszutaten arbeitete. Seine Ideen zur Verbesserung der Abläufe wollte er in einem eigenen Geschäft verwirklichen, das sich von der Konkurrenz vor allem durch die Verwendung bester Zutaten abhebt. Nachdem er seine Familie für das ungewöhnliche Projekt gewinnen konnte, scheinen nun auch die Heidelberger anzubeißen, denn das „GelaTo Go“ hat in kurzer Zeit schon viele Stammkunden gewinnen können.

Obwohl das „to go“, also das Mitnehmen, bereits im Namen steckt, verfügt die Eisdiele immerhin über zwölf Sitzplätze. Der Preis in Höhe von 1,20 Euro für eine Kugel Bio-Eis und einen Euro für „norma-



Im Inneren der neuen Eisdiele „GelaTo Go“ kann man Inhaber Pasquale Ieva dabei beobachten, wie er das Bio-Eis selbst herstellt. Foto: Joe

les“ Eis liegt etwas über dem Durchschnitt. Dafür entschädigt das Geschmackserlebnis jedoch umgehend. Durch den Verzicht auf Emulgatoren, gibt es auch ein ganz anderes Geschmackserlebnis, und dass der Fruchtgehalt mit 40 Prozent deutlich über dem gesetzlichen Mindestmaß liegt, das schmeckt man. Neben Diabetikern kommen übrigens auch

Kunden mit einer Laktose-Intoleranz auf ihre Kosten, da bei der Herstellung des Fruchtweises keine Milch verwendet wird.

Info: „GelaTo Go“, Hauptstraße 100, Heidelberg, Öffnungszeiten: Montag bis Samstag, 10 bis etwa 22 Uhr; Sonntag: 11 bis etwa 22 Uhr (wetterabhängig).