AUFGESPÜRT

Verhängnisvolle Leichtfertigkeit

Wie ich mit einer Pizza meine Familie erheiterte

Von Jörg Seiler

Es gibt Berufsgruppen, die ich bewundere. Köchinnen und Köche gehören da absolut dazu. Vor den wirklichen Virtuosen am Herd, die mit handwerklichem Können, mit Leidenschaft und Perfektion die herrlichsten Gaumenfreuden zaubern, verneige ich mich ehrfürchtig. Was mich in der guten Gastronomie immer wieder begeistert, ist die Koordination. Da bestellt ein Sechsertisch die unterschiedlichsten Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Alles kommt, in der richtigen Abfolge, punktgenau für alle.

Meine Küchenzettel offenbaren keine atemberaubenden Kreationen wie in Spitzen-Betrieben. Ich sage immer: Es muss vor allem den Kindern schmecken. Damit fahre ich sehr gut. Dazu hilft bei den schlichten Standards die Routine, dass das Essen auf dem Tisch steht, bevor die Gemüter im Wolfsrudel hochkochen. Das ist überlebenswichtig. Vor allem für den Homo culinarius, den Küchen-Menschen.

Getragen von dem Gedanken der Familien-Kompatibilität und der Selbsterhaltung stand dieser Tage mal wieder Pizza auf dem Programm. Alles frisch und selbst gemacht, lautet mein Credo. Beim Hefeteig übernimmt der Thermomix das Kneten. Unbeirrbar und präzise. Die Fehler macht der Mensch. Und der gab den Teig zum Gehen in einer Plastikschüssel in den Backofen. Bei 30 Grad. Ohne zu schauen, drehte ich nach ein paar Minuten den Regler im Vorbeigehen auf aus. Diese Leichtfertigkeit provozierte den verhängnisvollen Fehler. Ich erwischte nicht die Nullstellung, sondern die 180 Grad Umluft direkt davor.

Die Maschine tat, was ihr befohlen war. Unbeirrbar und präzise. Der Hund schwieg und ich saß im Büro und tippte einen Artikel. Als ich nach 45 Minuten nach dem Teig schaute, fand ich einen steinharten Klops mit blauer Tupperhaube samt eingeschweißtem Handtuch. Es war keine Kunst, es konnte weg. Immerhin lachte die Familie, als wir wegen des Missgeschicks beim Pizzabacken mal wieder Nudeln mit Tomatensoße futterten. Ich hatte den Verdacht, dass vor allem meine verhängnisvolle Leichtfertigkeit zum Amüsement beitrug.

Bioregion ist eine Folge von Tschernobyl

Vorsitzende Helga Decker engagiert sich in Mittelbaden für ökologische Landwirtschaft

Von Miriam Mandt-Böckelmann

Bühl. Von Tschernobyl und den Folgen der Reaktorkatastrophe bis zur Biomusterregion Mittelbaden+ war es ein weiter Weg, und Helga Decker hätte sich vor fast vier Jahrzehnten selbst nicht träumen lassen, dass sie ihn einmal gehen würde. Doch dann machte sie sich auf, dicke Bretter zu bohren und ist heute die Vorsitzende des Vereins Bioregion Mittelbaden. Der Verein setzt sich dafür ein, das Bewusstsein für ökologischen Landbau und Bio-Lebensmittel bei den Menschen der Region und bei den politisch verantwortlichen Gremien zu stärken sowie den Anteil der regionalen biologischen Landwirtschaft auf 30 bis 40 Prozent bis zum Jahr 2030 zu erhöhen.

> „Ich wollte mich fürs Leben und für gesunde Lebensmittel engagieren.
>
> ***Helga Decker***
> *Verein Bioregion Mittelbaden*

Außerdem kann er sich auf die Fahnen schreiben, dafür gesorgt zu haben, dass die Gegend als Bioregion Mittelbaden zertifiziert wird.

Um die Idee hinter dem Verein zu verstehen, muss man Deckers Werdegang kennen: Ihre Eltern betrieben Landwirtschaft im Nebenerwerb, an Bio dachte noch niemand.

Die gebürtige Kartungerin arbeitete in der Möbelbranche und wurde Mutter. „Mein letztes Kind war ein Baby, als sich die Tschernobyl-Katastrophe ereignete“, erinnert sie sich. „Ich wusste nicht, was ich meinem Kind zu essen geben sollte.“

Die Verunsicherung sei groß gewesen: „Wir sind mit dem Geigerzähler über die Felder gelaufen und haben geschaut, was nicht verstrahlt ist. Ich hatte Angst, dass ich meine Kinder vergifte“, so Decker.

Hilfe fand sie bei Hubert Mußler aus Bühl-Weitenung, dem Bio-Pionier schlechthin in Mittelbaden. Decker entschied: „Es musste etwas passieren. Ich wollte mich fürs Leben und für gesunde Lebensmittel engagieren.“

Nachdem der Hof in Bühl-Weitenung in finanzielle Schwierigkeiten geraten war, kaufte Decker, die bereits zwei Bio-Läden betrieb, den Öko-Landbau-Betrieb. Sie erzählt: „Mein Sohn Christoph hat Gemüsegärtner auf der Insel Reichenau gelernt und er hat zu mir gesagt: ‚Den Hof, den nehmen wir‘“. Helga Decker kümmert sich seitdem um die Zahlen, Christoph um die Landwirtschaft. Die Familie investierte, stellte den Betrieb breiter auf, seit 2011 sind sie mit ihren Bio-Kisten in der Region unterwegs.

Heute hat die Bio-Unternehmerin 70 Mitarbeiter und sagt: „Es hat sich einfach so entwickelt. Das hat man nicht planen können.“ Diese Begeisterungsfähigkeit liegt in ihrer Natur: „Wir wollten den Hof, die Gegend und die Welt retten“, meint sie mit einem Augenzwinkern. „So etwas hat viel mit Überzeugung zu tun. Man will die die fruchtbaren Böden der Region erhalten und nicht nur Maisfelder sehen.“ Sie ziehe es vor, „für die Menschen zu produzieren und nicht für Schweine in China“.

Helga Decker und Stefan Karcher vom Verein Bioregion Mittelbaden wollen das Bewusstsein für ökologischen Landbau und Bio-Lebensmittel bei den Menschen in der Region stärken. Foto: Miriam Mandt-Böckelmann

SERIE: Facetten der Bioregion Mittelbaden

Der Verein unterstützt Landwirte in der Region bei der dreijährigen Umstellung auf biologischen Landbau. Der sei mit vielen Hindernissen und finanziellen Risiken verbunden, so Stefan Karcher aus dem Vorstand, der selbst Hanf anbaut. Das Problem: In Deutschland ist eine Teilumstellung der Produktion nicht möglich.

Karcher, der gebürtig aus Bühl stammt, erklärt: „In anderen Ländern können Landwirte einen Teil ihrer Fläche auf Bio umstellen und den Rest konventionell bearbeiten.“ Die Bio-Lebensmittel dürften sie dann bereits unter dem Bio-Siegel, das heißt teurer, verkaufen, den Rest wie bisher.

Das sei in Deutschland nicht möglich: Alles, was während der Umstellung angebaut wird, muss unter dem Siegel „konventionelle Produktion“ verkauft werden. Um das Verbot der Teilumstellung zu umgehen, würden die Höfe deshalb „auf dem Papier“ geteilt, das bedeutet aber viel weiteren Aufwand und Bürokratie.

Und das, obwohl eine Umstellung auf Bio schon genügend Unwägbarkeiten mit sich bringe: „Man muss vieles ausprobieren: Welche Frucht passt zum Boden? Und man muss investieren. Gleichzeitig sind die Gewinne kleiner, das ist für viele Betriebe eine Durststrecke, die sie scheuen“, so Karcher.

Um Landwirte zu unterstützen und Bio in der Region nach vorn zu bringen, gründete Helga Decker zusammen mit anderen Engagierten 2020 eine Initiative, die sich beim Landwirtschaftsministerium darum bewarb, als Bio-Musterregion in Baden-Württemberg ausgewählt zu werden.

Das Vorhaben gelang: Im Januar 2021 wurde die Bio-Musterregion Mittelbaden+ konstituiert. Eine Regionalmanagementstelle wurde eingerichtet, die beim Naturpark Schwarzwald Mitte-Nord angesiedelt ist. Das betroffene Gebiet reicht von Durmersheim im Norden bis Hornberg im Süden. Dazu gehören der Landkreis Rastatt, der Stadtkreis Baden-Baden und der Ortenaukreis.

2021 wurde aus der Initiative ein Verein. Ihrer Heimat fühlt sich Helga Decker eng verbunden und sagt: „Um die Zukunft zu gestalten, muss man seine Herkunft kennen.“ Der Verein, der derzeit 150 Mitglieder hat, wolle alles tun, um für das Ziel, 30 bis 40 Prozent Bio-Anbau im Jahr 2030, bei Verbrauchern und Landwirten zu werben. Denn: „In der Region liegen wir derzeit bei rund zehn Prozent. Es gibt noch viel zu tun“, sind sich Decker und Karcher einig.

Zur Serie

Das Schlagwort „Bio“ ist sehr geläufig. Doch was steckt an Details dahinter? Dieser Frage geht die ABB-Serie „Facetten der Bioregion“ nach und richtet den Blick dabei nicht nur auf den Anbau, sondern auch auf Verarbeitung und Vertrieb. Eine wichtige Rolle auf dem Weg zu mehr ökologischem Anbau kommt dem Verein Bioregion Mittelbaden zu.

„Hey Jude“ heizt hundertfach die Mitsing-Lust an

Kappelwindeck-Musikanten geben unter Leitung von Julian Metzger Neujahrskonzert im ausverkauften Bürgerhaus Neuer Markt

Von Werner Vetter

Bühl. Als im ausverkauften Neujahrskonzert am Samstagabend im Bürgerhaus Neuer Markt „Hey Jude“ erklingt, gesellen sich die Besucherinnen und Besucher beim legendären „Na na na nananana“ als Background-Chor zum Orchester. Dann springen sie auf: Mit minutenlangem rhythmischem Beifall feiern sie die von Julian Metzger dirigierten Kappelwindeck-Musikanten. Diese haben zuvor unter dem Motto „Very British“ mit einem bunten musikalischen Porträt des Vereinigten Königreichs begeistert.

Seit fast einem Jahr wirkt Anuschka Riebel-Seifried als Vorsitzende des Musikvereins. In ihrem Willkommen wandte sie sich mit großem Dank an die Mitglieder: „Ich habe in dieser Zeit im Verein schon viel Unterstützung und Miteinander erlebt.“ Sie betonte, in dieser unruhigen Zeit sei es besonders wertvoll, sich im näheren Umfeld gegenseitig zu unterstützen und respektvoll miteinander umzugehen. Für die Konzertvorbereitung hätten Michael Aschoff und Günther Metz Besonderes geleistet, lobte Riebel-Seifried. Als Konzertgäste hieß sie auch Delegationen der befreundeten Musikvereine aus Boxtel (Niederlande) und Wettingen (Schweiz) willkommen.

Das Motto „Very British“ hatte das Deko-Team, mit Uta Böhler und Jürgen Lorenz an der Spitze, optisch umgesetzt: Das Weiß, Rot und Blau der britischen Nationalflagge dominierte die Bühne. Beate Zehe moderierte den ersten Konzert-Teil in eleganter Union-Jack-Robe. Sie brachte dem Publikum britische Traditionen und Humor nahe, ergänzt durch einen Mini-Sprachkurs von „Enjoy it“ bis „Have a lovely time“.

Dass das Publikum im Konzert wirklich eine schöne Zeit genoss, dafür sorgten die Kappelwindeck-Musikanten. Dirigent Julian Metzger führte sie mit genauen Winken zu fein abgewogener Dynamik und punktgenauer Rhythmik. Um ungetrübten Hörgenuss zu gewährleisten, scheuten sich die Kappelwindeck-Musikanten nicht, die Stimmung, wenn nötig, fein nachzujustieren. Wie flexibel das 66-köpfige Orchester gestalten kann, zeigte es schon beim Edward-Elgar-Marsch „Pomp And Circumstance“: Melodiös ließ es die inoffizielle Nationalhymne erklingen und auftrumpfend die majestätischen Passagen.

Gustav Holsts anspruchsvolle viersätzige „Second Suite in F“ interpretierten die Kappelwindeck-Musikanten ebenso präzise wie lebendig. Sie bezauberten mit interessanten Klangmischungen über markanten Rhythmen. Immer wieder pflegten verschiedene Register aparte „Zwiegespräche“, und solistische Passagen sorgten für Glanzlichter.

In Philip Sparkes dreiteiliger „Suite From Hymn Of The Highlands“, einem Klanggemälde schottischer Landschaften, gelangen dem Blasorchester große Steigerungen bruchlos. Im ersten Satz, „Ardross Castle“, mimte ein Saxofon den schottischen Dudelsack. Als Saxofon-Trio bezauberten Erik Severin, Carina Lietzenmaier und Uta Böhler in „Alladale“, dem zweiten Satz, mit inspirierendem Spiel. Mit dem Orchester traten sie in anmutige Dialoge. Im markigen dritten Satz, „Dundonnell“, durften die Musizierenden „so richtig reinlangen“. Sie führten die Dynamik von expressiv bis explosiv.

Flott und pfiffig stiegen die Kappelwindeck-Musikanten mit „The Dam Busters March“ in den zweiten Teil ein. Die musikalische Zauberei von „Harry Potter und der Feuerkelch“ bewältigten sie hexenmeisterhaft und feurig, nicht nur mit Pauken und Trompeten, sondern auch mit den Stimmbändern als Rhythmusinstrumenten. Es gelang zauberhaft Romantisches und gruselig Dramatisches. Legendäre Filmszenen von „Octopussy“ über „For Your Eyes Only“ bis „Goldfinger“ brachte das Orchester in Erinnerung, als es das Johan-de-Meij-Medley „James Bond 007“ darbot, großes Kino für die Ohren, mit solistischen Einlagen als i-Tüpfelchen.

Eine weitere folgte: Prisca Feuerer bescherte mit dem Tenorsaxofon in „Yesterday“ einen emotionalen Höhepunkt. Es war in Guido Rennerts „The Beatles – A Symphonic Portrait“ in weitere Evergreen-Highlights eingebunden, die begeistert aufgenommen wurden. Da war eine Zugabe fällig. Diese servierten Julian Metzger und die Kappelwindeck-Musikanten mit dem „Colonel Bogey March“. Das Publikum pfiff diesen „River-Kwai-Marsch“ mit. Es hatte aber immer noch nicht genug. Das gemütvolle „Loch Lomond“ sollte den beruhigenden Ausklang schaffen. Denkste! Der Jubel ging weiter: Ein zweites Mal kam „Hey Jude“ ins Rennen.

Ein großes Orchester bereitet dem Publikum großen Musikgenuss: Unter der Leitung von Julian Metzger gestalten die 66 Musizierenden der Kappelwindeck-Musikanten im Bürgerhaus Neuer Markt ihr Neujahrskonzert unter dem Motto „Very British“. Foto: Werner Vetter