



Rems-Murr-Kreis

Heute

Unter dem Motto „Erlesen – Krimis“ erwartet Besucher im Biergarten des Rudersberger Gasthauses Stern ein Abend mit spannenden und pfliffigen Geschichten. Von 20 Uhr an lesen Mitglieder des Kulturforums Rudersberg in der Heilbronner Straße 16 aus Werken von vier „Krimiköniginnen“ aus England, Deutschland und Frankreich. Der Eintritt ist frei.

Welzheim/Fontanella

Tödlicher Sturz bei Bergwanderung

Ein 55-jähriger Mann aus Welzheim ist am Samstagnachmittag bei einer Bergwanderung am Glatthorn im österreichischen Vorarlberg tödlich verunglückt. Laut der österreichischen Polizei war der Verunglückte gegen 14 Uhr mit einer achtköpfigen Gruppe auf dem Normalweg vom Gipfel des gut 2100 Meter hohen Glatthorns abgestiegen. Nach einer Steilstufe am Grat, die durch ein Stahlseil gesichert ist, kam der Mann offenbar ohne fremdes Verschulden ins Stolpern und rutschte mehrere Meter über das teilweise mit Gras bewachsene Gelände ab. Danach stürzte er über eine senkrecht abfallende Felswand rund 200 Meter in die Tiefe. Die Besatzung eines Hubschraubers konnte den 55-Jährigen mittels eines Taus nur noch tot bergen. *anc*

Polizeibericht

Schorndorf

Socke löst Rauchmelder aus

Starker Rauch hat am Freitagabend die Feuerwehr in Schorndorf auf den Plan gerufen. Als die Einsatzkräfte am betroffenen Gebäude, einem Wohnhaus in der Winterbacher Straße, ankamen, stellten sie fest, dass die Ursache des Rauchs eine Socke war. Das Kleidungsstück hatte sich in einer Lampe verfangen. Die Bewohner des Hauses kamen nicht zu Schaden, auch ein Sachschaden ist laut der Polizei nicht entstanden. *anc*

Winnenden

Verhängnisvoller Fahrfehler

Der 16 Jahre alte Fahrer eines Leichtkraftrads hat am Freitagabend bei einem Sturz leichte Verletzungen erlitten. Der Jugendliche war wegen eines Fahrfehlers von der Kreisstraße zwischen Breuningsweiler und Winnenden abgekommen und auf den unbefestigten Grünstreifen geraten. Beim Gegenlenken kam er zu Fall. An seinem Fahrzeug entstand ein Sachschaden von rund 2000 Euro. *anc*

Fellbach

Radfahrer schwer verletzt

Auf dem entlang der Fellbacher Bühelstraße verlaufenden Radweg ist am Samstagabend ein 51 Jahre alter Radfahrer gestürzt, weil er in der Zufahrt eines Möbelhauses stehendes Auto streifte. Dessen Fahrer war im Begriff gewesen, nach rechts auf die Bühelstraße zu fahren. Der Radfahrer war entgegen der Fahrtrichtung unterwegs gewesen. Er erlitt schwere Verletzungen. Den Sachschaden beziffert die Polizei auf rund 100 Euro. *anc*

Spiegelberg

Von Straße abgekommen

Glück im Unglück hat ein 21-jähriger Motorradfahrer am Samstagabend bei einem Unfall in Spiegelberg gehabt: Der junge Mann hatte in einer lang gezogenen Linkskurve seine Maschine abgebremst, infolgedessen blockierten deren Räder, und das Fahrzeug geriet an den rechten Fahrbahnrand, der nicht befestigt war. Das Motorrad kam von der Straße ab und rutschte eine steile bewaldete Böschung hinab. Dabei prallte der 21-Jährige mit dem Kopf gegen einen Baum, blieb aber auch dank seines Helms unverletzt. An seinem Motorrad entstand ein Schaden von 4000 Euro. *anc*

Kontakt

Redaktion Rems-Murr-Kreis
Schmidener Straße 18, 71332 Waiblingen
Postfach 17 63, 71307 Waiblingen
Telefon: 0 71 51/9 58 08-10
Telefax: 0 71 51/9 58 08-44
E-Mail: redaktion.waiblingen@stzn.de



Rot, grün, gelb oder im gestreiften Tigerlook: Die Tomate kommt in ganz verschiedenen Outfits daher.

Foto: Gottfried Stoppel

Ochsenherz und Zebratomate

Sulzbach Mehr als 20 Sorten des Nachtschattengewächses gedeihen im Gewächshaus der Gärtnerei Wahl. Das Landwirtschaftsamt hat zu einem Rundgang durch den Betrieb geladen. *Von Annette Clauß*

Am liebsten pur, nur mit etwas Salz, Pfeffer, Essig und Öl gewürzt – so schmeckt eine gute Tomate am besten, findet Christoph Wahl. Trotzdem geht es in der Salatschüssel der Familie Wahl regelmäßig ziemlich bunt zu, denn die Sulzbacher Gärtnerei baut derzeit 21 verschiedene Tomatensorten in ihrem Gewächshaus an. Die Pflanzen tragen rote, gelbe, orangefarbene oder gar grüne gestreifte Früchte, manche sind gerade mal so groß wie eine Herzkirsche, andere bringen wie das französische Ochsenherz mehrere Hundert Gramm auf die Waage. Eines aber sei allen gemeinsam, sagt Christoph Wahl: „Sie haben einen guten Geschmack.“

Davon haben sich am Samstag 30 Teilnehmer eines Kurses überzeugt, zu dem das Landwirtschaftsamt des Rems-Murr-Kreises in den Gärtnereibetrieb nach Sulzbach eingeladen hatte. „Faszination Tomate – Dem Aroma auf der Spur“ hieß der Workshop mit Christa Schumacher, zu dem ein Rundgang durch die Gewächshäuser, eine Verkostung und ein Mini-Kochkurs im Anschluss gehörten.

Zuckersüß oder leicht säuerlich, mit Apfel- oder Melonengeschmack, weicher oder harter Schale – was die Geschmacksvielfalt angeht, können Tomaten problemlos mit Äpfeln mithalten. Besonders beliebt bei der Kundschaft seien die kleinen Sorten, ob sie nun Nugget, Rubin Pearl oder Zebratomate heißen, erklärt Christoph Wahl. Allerdings: „Lagerfähig sind sie alle nicht.“ Nach drei, maximal vier Tagen fangen die Tomaten an

zu schrumpeln. So ergibt es Sinn, öfter kleinere Mengen einzukaufen – oder einige Pflanzen anzuschaffen und zu Hause nach Bedarf extra frisch zu ernten. So hält es auch der Workshop-Teilnehmer Hans Schiefer aus Auenwald, der sich mit den verschiedenen Sorten bestens auskennt. Ums Haus hegt er rund 200 Tomatensträucher. „Es gibt nichts Besseres als Tomaten-salat“, sagt Hans Schiefer voller Überzeugung. Tomaten kaufen? „Das mache ich nur im allergrößten Notfall.“

Im Gewächshaus der Familie Wahl wuchert es dieser Tage üppig grün. An den Sträuchern hängen Papierbeutelchen, deren millimeterkleine Bewohner, Raubmilben, den Gärtnern dabei helfen, einen gefürchteten Schädling, die Thripse, in Schach zu halten. So richtig groß sei die Ausbeute an reifen Tomaten in der vergangenen Woche nicht gewesen, bedauert Christoph Wahl und nennt auch gleich den Grund dafür: „Die

TOMATEN-BRUSCHETTA-REZEPT

Zutaten Ein altbackenes Brot, 250 Gramm Tomaten, zwei Esslöffel Olivenöl, eine Knoblauchzehen, acht Basilikumblätter, Salz und Pfeffer.

Zubereitung Brot in Scheiben schneiden und tosten. Tomaten waschen und würfeln. Knoblauch schälen und fein schneiden, mit Tomaten in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum klein schneiden und zu den Tomaten geben. Die Masse mit einem Esslöffel auf die Brotscheiben geben und servieren.

Nächte waren zu kalt.“ Denn die Tomate liebt das, was für die meisten Menschen eine Qual ist: Tropennächte mit einer Temperatur von mindestens 20 Grad Celsius. Das gilt übrigens auch für die Zeit nach der Ernte, sagt Christa Schumacher: „Stecken Sie Tomaten bloß nie in den Kühlschrank!“

Wärme, Licht und ausreichend Platz sind wichtige Voraussetzungen dafür, dass gesunde und aromatische Tomaten am Strauch hängen. Viele Hobbygärtner setzen die Pflanzen zu dicht, sagt Christoph Wahl: „50 Zentimeter Abstand zur nächsten Pflanze sollten schon sein.“ Auch beobachtet der Fachmann, dass die Kundschaft von Jahr zu Jahr früher in seinem Laden steht und nach Pflanzen zum Setzen fragt. „Es reicht aber wirklich noch gut, wenn man im Mai pflanzt.“

Acht Wochen dauere es normalerweise vom Pflanzen bis zur Ernte, sagt Christoph Wahl, der seit sechs Jahren verstärkt auf den Anbau des Nachtschattengewächses setzt. Bei ihm wachsen die Pflanzen noch ganz traditionell in Erde, andere Betriebe setzen hingegen auf Glaswolle oder Kokosfasern. Seine Großeltern haben ihr Geld noch mit der Zucht von Nelken verdient – so ändern sich die Zeiten.

Und doch wird manches wieder trendy, was zu Großmutterns Zeit ganz normal und lebensnotwendig war. Zum Beispiel der Gemüseanbau im eigenen Garten. „Etwas mit den Händen machen, im Garten arbeiten oder selbst etwas herstellen liegt im Trend“, sagt Christa Schumacher.

// Mehr zum Thema im Internet unter www.bloamawahl.de

Eine Party für den unscheinbaren Stromverteiler

Weinstadt Die Trafostation Beutelsbach gehört zu rund 100 im Land, deren Trafo probeweise mit Rapsöl gekühlt wird. *Von Annette Clauß*

Grasgrün ist die Außenhülle des Transformators in der Umspannstation am Beutelsbacher Merzweg lackiert – passend zu seinem Innenleben. Denn die Spule des Transformators wird, anders als sonst üblich, nicht mit Mineralöl gekühlt, sondern mit Rapsöl. „Wir wollen mal testen, wie das funktioniert“, sagt Dagmar Jordan von der Presseabteilung des Energieversorgers EnBW. Letzterer hat am Sonntag zu einem Bürgerfest am Trafohäuschen geladen, bei dem die Besucher auch einen Blick in die sonst stets fest verschlossene Station werfen durften (siehe „125 Jahre Trafohäuschen“).

Der Vorteil der „Öko-Trafos“ sei, dass sie auch in Wasserschutzgebieten eingesetzt werden können, erklärt Dagmar Jordan – oder dort, wo erhöhte Brandschutzauflagen gelten. An solchen Orten ist Mineralöl nicht erlaubt, die als Alternativen genutzten synthetischen Ester oder Gießharze sind aber relativ teuer.

Trafostationen, ob mit Mineralöl oder Bioöl betrieben, mögen unscheinbar aussehen. Aber, sagt Illo-Frank Primus, „ohne Trafostationen könnten wir nicht so leben, wie wir es tun.“ Viele Jahre hat der in Pfingsttal im Landkreis Karlsruhe lebende Maschinenbauingenieur für eine Firma gearbeitet, die Trafostationen baut, und sich

immer ein bisschen darüber geärgert, dass den wenigsten Menschen bewusst ist, welche wichtige Rolle die Umspannstationen für die Stromversorgung spielen. So hat er beschlossen, ein Buch zu eben diesem Thema zu schreiben. „Geschichte und Gesichter der Trafostationen“ lautet der Titel des gut 450 Seiten starken Werks mit vielen Bildern, das im VDE Verlag erschienen ist.

Darin stellt der Autor eine Auswahl aus den deutschlandweit rund 600 000 existierenden Trafostationen vor. Angesichts der Masse hat sich Primus diejenigen herausgepickt, die als Kulturdenkmäler gelistet sind. 800 Exemplare haben diesen Status, in Baden-Württemberg sind es um die 50.

Das Ländle kann obendrein mit der ersten Trafostation der Welt aufwarten. Ende August 1891, also vor fast auf den Tag genau 125 Jahren, ging es in Lauffen am Neckar in Betrieb und sorgte laut Illo-Frank Primus dafür, dass Heilbronn als erste Stadt mit elektrischem Strom versorgt wurde. Drei Jahre hat der Ingenieur an seinem Buch gearbeitet und im Zuge seiner Recherchen nach eigenem Bekunden um die 5000 E-Mails versendet.

Die Mühe hat sich gelohnt, wie die Besucher des Bürgerfests beim Durchblättern feststellten. Jede Menge wunderbare gestaltete Trafostationen sind zu sehen: kunter-

bunt bemalte und solche in schlichtem Weiß. Trafohäuschen, die als Kiosk oder Café, Vereinsheim, Vogel- und Fledermaushotel oder als Minimuseum genutzt werden. Sie alle beweisen, dass Illo-Frank Primus nicht der einzige Fan von Trafostationen ist. Eines seiner Lieblingshäuschen steht im thüringischen Wurbach und ist

Raritäten in der Stadtkirche

Schorndorf An drei Sonntagen sind am Kirchplatz selten gespielte Orgelwerke zu hören.

Verschmäht, vergessen, verboten – unter dieser Überschrift steht der 24. Schorndorfer Orgel-Sommer, der am Freitag, 9. September, mit einem Einführungsvortrag in die Reihe beginnt. Von 19.30 Uhr an spricht der Wiener Professor Roman Summereder im Martin-Luther-Haus zu der Veranstaltungsreihe, die sich speziell Stücken widmet, die zu Unrecht selten zu hören sind. Zwei Tage später, am Sonntag, 11. September, sitzt Summereder dann von 19.30 Uhr an wechselweise an den beiden Orgeln der Schorndorfer Stadtkirche und spielt Werke von Johann Jakob Froberger, Max Reger und Siegfried Reda. Außerdem steht Bartholdys Sonate f-Moll auf dem Programm.

Paul Hindemith und Hugo Distler haben Peter Thalheimer und Hannelore Hinderer beim zweiten Konzert am Sonntag, 18. September, auf dem Spielplan. Auch dieses Konzert mit Orgel und verschiedenen Flöten beginnt um 19.30 Uhr. Die Reihe schließt mit einem Konzert am Sonntag, 25. September: Jan Dolezel ist dann mit Musik von Johann Ulrich Steigleder, Johann Sebastian Bach oder auch Helmut Bornfeld zu hören. Der Eintritt zu allen drei Orgelkonzerten ist frei, Spenden sind willkommen. *anc*

Kurz berichtet

Schorndorf

Indie-Rock in der Manufaktur

Die deutsche Indierock-Gruppe Isolation Berlin tritt am Donnerstag von 20.30 Uhr an im Schorndorfer Club Manufaktur, Hammerschlag 8, auf. Isolation Berlin bestechen auf ihrem Debüt „Und aus den Wolken tropft die Zeit“ durch ein sehr überlegtes Sound-Design. Der Eintritt kostet elf Euro im Vorverkauf, 15 Euro an der Abendkasse und neun Euro für Mitglieder. *hsw*

Waiblingen

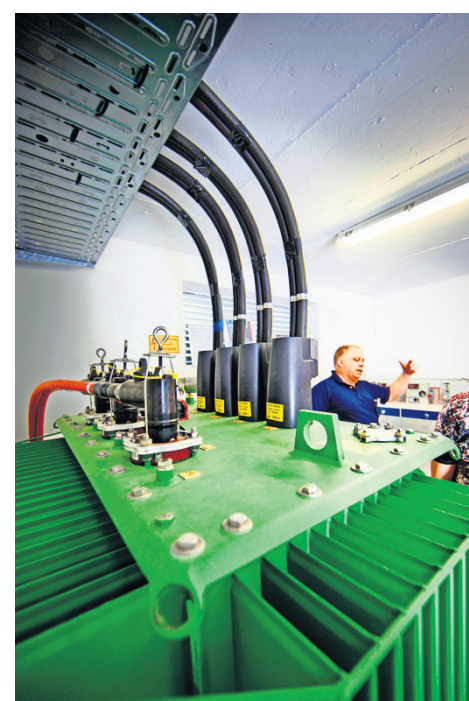
Neue Wandergruppe im Herbst

Die beliebte Wandergruppe des Stadtseniorenrates Waiblingen soll im Herbst wieder starten. Ein kleines Team von vier bis sechs Personen soll die Planungen übernehmen. Ansprechpartner sind Alfred Jencio (0 71 51/ 297 84) und Gunter Metzler (0 71 51/ 289 12). *hsw*

Waiblingen

Kurse der Erwachsenenbildung

Das Halbjahresprogramm der katholischen Erwachsenenbildung liegt nun vor und kann in der Geschäftsstelle in Waiblingen, Ludwigsmühlstraße 3, bestellt werden. Neben den Veranstaltungen, die in der Geschäftsstelle stattfinden, enthält es auch wieder eine große Zahl von Angeboten der Kirchengemeinden oder von Ehrenamtlichen. Die Kurse beginnen im September und laufen bis zum 16. Januar. Das komplette Programm findet man auch im Internet als Download unter der Adresse www.keb-rem-murr.de. *hsw*



Im grünen Transformator steckt Rapsöl statt Mineralöl.

Foto: Gottfried Stoppel

125 JAHRE TRAFOHÄUSCHEN

Umspannstationen Dem Energieversorger EnBW gehören in Baden-Württemberg rund 26 500 Trafostationen. Ihre Aufgabe ist es, den Strom von der Mittelspannung, meist 10 000 Volt, auf die haushaltsübliche Niederspannung von 400/230 Volt herunterzutransformieren. Die verwendeten Trafos werden bislang meist mit Mineralöl isoliert und gekühlt.

Pilotprojekt Insgesamt 102 Umspannstationen im Land werden in den kommenden Monaten mit grün gestrichenen „Öko-Trafos“ bestückt. Als Kühl- und Isolierungsmittel kommt bei diesen natürlichen Pflanzenöl, das überwiegend aus Raps gewonnen wird, zum Einsatz. Erster Standort eines solchen Öko-Trafos war die Umspannstation in Weinstadt-Beutelsbach, kurz darauf folgte ein Bioöl-Trafo in Filderstadt-Sielmingen (Landkreis Esslingen).

Feldtest Ein Jahr lang zeichnen Messsysteme in 20 ausgewählten Trafos die elektrischen und thermischen Betriebsdaten des Bioöls auf. Die Ergebnisse werden vom Institut für Energieübertragung und Hochspannungstechnik der Uni Stuttgart ausgewertet. Anhand der Ergebnisse wird entschieden, ob der „Öko-Trafo“ als Standardmodell taugt. *anc*