



AUS DEM INHALT

Der Tourismus im Kreis ist im Aufwind Seite 18

Kreisstraße nach Ohmden bekommt Radweg Seite 19

Kirche baut das Pfarrhaus in Heiningen um Seite 21



Wilhelmshilfe feiert das 175-jährige Bestehen Seite 22

Agrarland leidet immer mehr unter Spekulation Seite 22

Kunstprojekt im Garten der Stadtkirche Seite 25

Leckeres aus der goldenen Frucht



Sie lockt mit goldgelber Farbe und verführerischem Duft: die Quitte. Was sich aus der Frucht Leckeres herstellen lässt, weiß man bei der Firma Latzko-Liebeler in Eckwälden (unser Bild). Dort entsteht Gelee. Die Besenwirtschaft „Imker-Besa“ in Bünzwanggen brennt daraus Destillate und macht Likör. Dass sich Quitten aber nicht nur zum Essen und Verarbeiten eignen, weiß die Firma Wala in Bad Boll. Mehr zum Thema gibt's heute auf Seite 39.

Foto: Giacinto Carlucci

NACHRICHTEN

Beim Abbiegen übersehen

Uhingen. Mit leichten Verletzungen hat ein 23-jähriger Motorradfahrer am Donnerstag in Uhingen den Zusammenstoß mit einem Auto überstanden. Der 79-jährige Autofahrer wollte kurz vor 13 Uhr von der Schorn-dorfer Straße nach links in die Bahn-hofstraße abbiegen und hatte hierbei das entgegenkommende Zweirad übersehen. An den beiden Fahrzeugen entstand ein Schaden in Höhe von 5000 Euro.

Die Stadt in Kriegszeiten

Göppingen. Um Göppingen zur Zeit des Ersten Weltkriegs geht es bei einer Veranstaltung der Seniorenakademie am Montag, 13. Oktober, ab 14.30 Uhr. Mit Bildern und Texten will der Referent, Kreisarchivar Dr. Stefan Lang, die Atmosphäre von Stadt und Oberamt Göppingen um 1914 rekonstruieren. Weitere Informationen zur Veranstaltung, die im Gemeindehaus St. Maria in Göppingen stattfindet, gibt es unter ☎ (07161) 96336-20.

Auf Eklat folgt Strafanzeige

Neuer Wirbel im Göppinger Rathaus – Lipi-Fraktion verlässt Sitzungssaal

Linke und Piraten haben im Göppinger Gemeinderat für einen Eklat gesorgt. Danach stellten sie Strafanzeige gegen Oberbürgermeister Guido Till.

HELGE THIELE

Göppingen. Die Vorstellung des Haushaltsentwurfs ist im Göppinger Gemeinderat von einem neuerlichen Eklat überschattet worden: Wenige Minuten nach Beginn der Sitzung verließ die Fraktion aus Linken und Piraten (Lipi) den Saal. Anschließend stellten die drei Stadträte Strafanzeige gegen Oberbürgermeister Guido Till – wegen übler Nachrede und Verleumdung. Mit der erfreulichen Entwicklung der Stadtfinanzen hatte der Vorfall am

Donnerstag nichts zu tun. Es ging um einen seit Tagen schwelenden Konflikt zwischen der Lipi-Fraktion und der Verwaltung. Anlass ist die jüngste öffentliche Fraktionssitzung. Auf der Tagesordnung stand unter anderem ein Bericht aus dem Aufsichtsrat der Energieversorgung Filstal, einem städtischen Tochterunternehmen. Der EVF-Aufsichtsrat berät jedoch hinter verschlossenen Türen. Die Mitglieder, darunter Lipi-Stadtrat Michael Freche, sind zur Verschwiegenheit verpflichtet.

Die Stadt will nun herausfinden, ob in besagter Fraktionssitzung verbotenerweise Inhalte aus dem Aufsichtsrat verbreitet wurden. Die Lipi-Fraktion mit Till's Erzfeind Christian Stähle an der Spitze bestreitet dies. Freche habe im öffentlichen Teil der Sitzung lediglich ei-

nen „Stimmungsbericht“ abgegeben, aber keine Inhalte preisgegeben, heißt es. Die Fraktion hielt die Angelegenheit mit dieser Auskunft gegenüber der Stadtverwaltung für erledigt. Im Ältestenrat des Gemeinderats habe OB Till am Donnerstag jedoch weiter mit einer rechtlichen Prüfung und weiteren Schritten „gedroht“, sagt Stähle.

Zum Auftakt der sich unmittelbar anschließenden öffentlichen Gemeinderatssitzung holte der für seine Verbalattacken bekannte Linken-Politiker zum Gegenschlag aus. „Herr Oberbürgermeister, Sie werfen uns eine Straftat vor“, meinte er empört. Das werde man sich nicht bieten lassen. „Unter Protest“ verließen die Lipis den Saal – nicht ohne zu erwähnen, dass man unverzüglich bei der Polizei Strafanzeige ge-

gen den OB erstatten werde. Zudem hat die Fraktion das Regierungspräsidium schriftlich aufgefordert, das „Fehlverhalten des Herrn OB Till rechtlich zu überprüfen“ und darauf hinzuwirken, „dass bis zum Abschluss des Ermittlungs- und eventuell Strafverfahrens“ Till „nicht mehr die Sitzungsleitung von Gemeinderats- oder Ausschusssitzungen übernimmt“. In einer Pressemitteilung betonte die Fraktion: „Eine Person, die vorsätzlich wider besseren Wissens Mandatsträger der Gemeinde eines strafrechtlich relevanten Fehlverhaltens bezichtigt, ist in dieser Position nicht tragbar.“

Die Stadt gab gestern keine Stellungnahme ab. Man wolle das Gespräch mit dem Regierungspräsidium abwarten, sagte Rathaus-Sprecher Dejan Birk-Mrkaja auf Anfrage.

„Wir müssen uns als Händler anstrengen“

Nach der Eröffnung von Milaneo und Gerber in Stuttgart bleibt der Handel im Filstal gelassen

Es sollen 130 000 Besucher gewesen sein, die am Donnerstag zur Eröffnung das neue Einkaufszentrum Milaneo in Stuttgart gestürmt haben. Einzelhändler im Filstal bleiben ob des neuen Giganten gelassen.

DIRK HÜLSER

Kreis Göppingen. Rund 200 Geschäfte, 43 500 Quadratmeter Verkaufsfläche – das Milaneo in Stuttgart ist riesig. Am Donnerstag öffnete der neue Shopping-Tempel seine Pforten und es sollen rund 130 000 Kunden gekommen sein. Zwei Wochen zuvor hatte das Gerber am anderen Ende der Innenstadt eröffnet, hier sind es rund 22 500 Quadratmeter Fläche. Mehr als 300 Millionen Euro Umsatz im Jahr müssten es schon sein, damit ein Center wie das Milaneo überleben kann, rechnen Experten vor. Doch wo soll das Geld herkommen? Nicht unbedingt aus dem Kreis Göppingen, glauben Vertreter der Handels- und Gewerbevereine.

„Das wird natürlich nicht ganz an uns vorübergehen“, meint Gisela Flaig, Geschäftsführerin der Göppinger City e.V. Aber sie sagt auch: „Ich kann mir kaum vorstellen, dass man kurz- und mittelfristig messbare Werte hat.“ Flaig geht davon aus, dass alleine aufgrund der Entfernung die Leute nicht öfter als bisher nach Stuttgart fahren werden. Den-



Das Milaneo in Stuttgart wird Kaufkraft abziehen, ist eine Befürchtung. Doch im Filstal bleibt der Einzelhandel vorläufig entspannt. Foto: Ferdina Iannone

noch dürften die Hände nicht in den Schoß gelegt werden: „Wir müssen uns als Händler anstrengen.“ Sie setzt auch Hoffnung in das geplante Einkaufszentrum an der Göppinger Bleichstraße. „Das wären Handelsflächen, die eher eine Lücke in Göppingen schließen, es wäre ja auch eine Reaktivierung von bereits vorhandenen Flächen.“ Eine positive Entwicklung für den gesamten Handel in der Innenstadt, glaubt Flaig: „Alles, was zentral kommt, wie das Apostel oder die Bleichstraße, ist für uns wichtig und zwingend notwendig.“ Wie Flaig, glaubt auch der Vorsitzende des Handels- und Gewerbe-

vereins Uhingen, Rainer Frey: „Die Kunden fahren deshalb nicht öfter nach Stuttgart. Aber die Leute, die auch seither schon hingefahren sind, gehen nun sicher auch mal ins Gerber oder ins Milaneo.“ Für den Einzelhandel in Uhingen befürchtet der Inhaber eines Modegeschäfts „im Moment keine Auswirkungen“. Den Stuttgarter Händlern tue die neue Konkurrenz sicher mehr weh als den Uhingern.

Und seine Stadt habe viel zu bieten: „Erreichbarkeit und Parkplätze – das ist das A und O.“ Da Frey auch junge Mode verkauft, ist die Billig-Kette Primark im Milaneo eine di-

LEITARTIKEL • FRISCH AUF

Göppinger Höhenflug

Wer hätte das vor der neuen Saison gedacht? Mit 11:3 Punkten rangieren die Bundesliga-Handballer von Frisch Auf Göppingen auf Platz drei und befinden sich damit in illustrierter Gesellschaft mit Champions-League-Teilnehmer Rhein-Neckar-Löwen und Serien-sieger THW Kiel. Vor allem die Heimbilanz ist imponierend: Vier Spiele, vier Siege – bereits jetzt so viele wie in der gesamten vergangenen Saison. Gut möglich, dass die Mannschaft von Neu-Trainer Magnus Andersson heute Abend in der EWS-Arena gegen GWD Minden ein fünftes Mal zuschlägt und die zwei Punkte wieder unterm Hohenstaufen bleiben.

Der Erfolg der Frisch-Auf-Profis hat viele Väter: Dabei ist als erstes Coach Andersson zu nennen, der vor der Saison Interimstrainer Aleksandar Knezevic beerbte, der im vergangenen Dezember für den beurlaubten Übungsleiter Velimir Petkovic in die Bresche sprang und das Team auf Platz zwölf führte. Der neue Trainer aus dem schwedischen Linköping verstand es von Anfang an, die Spieler mit seinen neuen Ideen mitzureißen, ihnen neues Selbstbewusstsein einzufloßen und den Spaß am Handball zurückzugeben.

Die Aufregung um die Verstöße von Spielmacher Michael „Mimi“ Kraus gegen die Dopingrichtli-

nien stürzte zwar die Vorbereitung auf die neue Spielzeit; doch als die erste Sirene der Runde im Heimspiel gegen die Füchse Berlin ertönte, war die Mannschaft hellwach. Dieser Begegnung, die die Göppinger gegen den favorisierten Pokalsieger verdient mit 29:27 gewannen, kam eine besondere Bedeutung zu. Getragen von dem Erfolgserlebnis, kam der Frisch-Auf-Motor in Schwung, die Truppe blieb zu Saisonbeginn fünf Mal ungeschlagen. Erst die 20:26-Niederlage bei den Rhein-Neckar-Löwen beendete die beeindruckende Serie.

Bei der Verpflichtung der Neuzugänge Kéyynn Nyokas, Anton Halén und Zarko Sesum hatten Manager Gerd Hofele, Knezevic, der jetzt als Sportlicher Leiter im Klub fungiert, und Andersson ein glückliches Händchen bewiesen. Das war in der Vergangenheit allerdings nicht immer der Fall, was sich beispielsweise in den Platzierungen nach den vergangenen beiden Runden – Platz elf und Platz zwölf – niedergeschlagen hatte.

Doch trotz aller Euphorie um den Verein dürfen Fans und Verantwortliche nicht vergessen, dass die Andersson-Truppe erst sieben von 36 Spielen absolviert hat. Und dicke Brocken wie Kiel oder Flensburg-Handewitt haben ihre Klängen noch nicht mit den Göppingern gekreuzt.

WOLFGANG KARCEWSKI

Tipps des Tages Anzeiger

abomax

DES TAGES

ABONNENTEN SPAREN IN DER WILHELMA!

Erwachsene 12,00 € (statt 14,00 €)

Kinder/Studenten* 6,00 € (statt 7,00 €)

Familienkarte I* 17,50 € (statt 21,00 €)

Familienkarte II* 29,00 € (statt 35,00 €)

Wilhelma SPAR- PREIS!

* Kinder von 6-17 J. / Schüler und Studenten bis 28 J.
FK I: Ein Elternteil mit eigenen Kindern 6-17 J.
FK II: Ehepartner mit eigenen Kindern 6-17 J.
Ermäßigte Tickets sind gegen Vorlage der abomax-Karte nur beim NWZ-Ticketservice erhältlich.
südwestpresse.de/goeppingen

Heute Aktionen gegen Neonazis

Göppingen. Der für heute angemeldete Aufmarsch der Rechtsextremen wurde zwar abgemeldet, dennoch wollen mehrere Bündnisse und die Stadtverwaltung sich gegen das braune Gedankengut stellen, wenn auch mit unterschiedlich formulierten Aufrufen. Verschiedene antifaschistische Gruppen beteiligen sich am Aktionstag. Der Verein Kreis Göppingen nazifrei ruft für 11.30 Uhr zu einer Kundgebung vor dem Rathaus auf. Motto: „Göppingen bleibt bunt!“ Außerdem beginnt um 10 Uhr nach dem Vorbild von Neu-Ulm eine Leistungsschau des städtischen Betriebshofs auf dem Marktplatz. Die bayerische Stadt konnte auf diese Art eine NPD-Veranstaltung massiv behindern. Auch das Bündnis „Nazis stoppen“, das aus mehr als 70 Organisationen, Gruppen und Einzelpersonen besteht, ruft ab 10 Uhr zu einer Kundgebung am Bahnhof und ab 16 Uhr zu einer Demonstration auf.

Frisch Auf will Bilanz weiter verbessern

Göppingen. Handball-Bundesligist Frisch Auf Göppingen will weiter im Konzert der großen Klubs mitmischen. Mit einem Heimsieg heute Abend gegen GWD Minden bleibe die Mannschaft von Trainer Magnus Andersson als Tabellendritter dem Spitzenreiter Rhein-Neckar-Löwen auf den Fersen. wk

Leitartikel, Seite 14



Foto: © Valentyn Volkov - Fotolia.com



Bis aus den Quitten vom Baum leckeres Gelee im Glas geworden ist, geht's bei der Firma Liebler-Latzko Schritt für Schritt rund. Fotos: Giacinto Carlucci

Sie lockt mit goldgelber Farbe und verführerischem Duft, doch wer sich je dazu verleiten ließ, in eine Quitte hineinzubeißen, weiß, wie herbe Enttäuschung schmeckt. An dem knüppelartigen Früchtchen beißt man sich nicht nur leicht die Zähne aus, sie sind auch roh ungenießbar. Nichtsdestotrotz fand sich vor kurzem unter den Kleinanzeigen in der NWZ eine Annonce „Suche reife Quitten“. Aufgegeben hatte die Anzeige Jürgen Schuler, der zusammen mit seiner Frau Margarete die Besenwirtschaft „Imker-Besa“ in Büznzangen betreibt. „Die Annonce hat sich bewährt. Das mache ich schon seit Jahren so“, erklärt Jürgen Schuler, der aus den Quitten Destillate brennt und Likör macht. „Auf die Idee mit dem Insetar bin ich gekommen, als ich vor einigen Jahren auf dem Häckselplatz weggeworfene Quitten fand und dort 250 Kilo auf den Anhänger lud. Viele Leute wissen mit ihren Quitten nichts anzufangen und werfen sie einfach weg. In manchen Jahren habe ich schon bis zu 30 Zentner bekommen.“

Wenn 100 Kilo zusammengekommen sind, macht sich der Besenwirt

Vor dem Genuss steht harte Arbeit

an die Arbeit. Als erstes kommen die Quitten in eine Wanne mit lauwarmem Wasser und werden mit dem Hochdruckreiniger kräftig abgespritzt. „Das Fell muss weg, weil es viele Bitterstoffe enthält, die einen dumpfen Geschmack machen“, erklärt Schuler. Tatsächlich, wer genau hinschaut, sieht den zarten Flaum, der die goldgelbe wächsere Schale der Quitte umgibt. Nach dieser Prozedur werden die Früchte in den „Muser“ geschüttet. Der Besenwirt hat einen Häcksel so umgebaut, dass die Fruchtstücke durch einen Schlauch in den



Häcksel zurückgeführt werden. „Ich lasse die Masse so lange im Kreis laufen, bis sie eine Konsistenz von Grießbrei hat“, erklärt Schuler und gibt 20 Milliliter Enzym und etwa 20 Gramm aufgelöste Rohhefe hinzu. Schließlich lässt er den orangefarbenen Brei in ein Fass laufen, in dem er vier bis sechs Wochen gären muss, bevor Schnaps gebrannt werden kann. Quittensaft ist auch eines der Geheimnisse des „Haustrunks“ der im „Imker-Besa“, der noch bis zum 9. November geöffnet ist, serviert wird. Schuler hat seinem Birnenmost neben Trauben und ein paar Äpfeln auch Quitten für den ganz besonderen Geschmack zugesetzt.

Leckeres aus Quitten wird auch bei der Firma Mahlwerk Latzko-Liebler in Eckwälden hergestellt. In der Produktionshalle des kleinen Familienunternehmens duftet es herrlich nach heißem Quittengelee. In

Neben Apfel und Birne fristet die goldgelbe Quitte eher ein Schattendasein. Schade, denn was die vitamin- und ballaststoffreiche Frucht in sich hat, lässt sich zu allerhand verarbeiten. Von Inge Czernmel

diesem Jahr sind die Quitten schon etwas früher reif als sonst. Weil sie schnell faulen, werden sie nun flugs verarbeitet. Der kalt gepresste Saft wird in einem großen Kessel erhitzt, mit Bio-Rohrzucker und Apfelpektinen geliert und in Gläser abgefüllt. Gerade fährt Jochen Latzko eine neue Ladung Apfel- und Birnenquitten herein. „Wir kaufen die Quitten aus der Region, hauptsächlich aus Bad Boll und der Umgebung und bauen auch selbst welche an“, berichtet Ute Latzko. Etwa 40 Zentner der Früchte werden in Eckwälden im Jahr verarbeitet. Neben Quittengelee wird auch Quittenmus produziert. „Für das Quittenmus werden die ganzen Früchte erst gekocht“, erklärt Ute Latzko. Dann kommt die Masse in die „Rauwerke“, eine grobe Passiermaschine, und anschließend durch ein feines Passiersieb. Was übrig bleibt, wird im Kessel mit Zucker erhitzt und dann ebenfalls in Gläser gefüllt. „Im Hofladen, auf Wochenmärkten, in Bioläden und in unserem Online-Shop“, zählt sie auf, wo die Köstlichkeiten das ganze Jahr über zu bekommen sind.

Natürlich können auch Emma und Otto Normalverbraucher die Vitamin-C-Bomben kochen, backen oder entsaften. Quittengelee, Kompott, Kuchen, Suppen, Chutney, Quittenbrot oder Beilagen für def-

tige Gerichte – ein Blick ins Internet zeigt: Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Vor dem Genuss steht allerdings im wahren Sinne des Wortes harte Arbeit. Quitten sind steinhart und das Kerngehäuse lässt sich nicht leicht entfernen.

Quitten eignen sich nicht nur als Lebensmittel. Oft kommen sie als dekorativer Duftspender zum Ein-



Jürgen Schuler prüft die Konsistenz des Quittenmuses: Nach dem Gärprozess wird daraus Schnaps gebrannt. Quittensaft ist auch ein Geheimnis des „Haustrunks“ im familieneigenen „Imker-Besa“. Foto: Inge Czernmel

satz und verströmen ihr herrliches Aroma. Auch für die Herstellung von Kosmetikartikeln wird die Quitte verwendet. Die in Bad Boll ansässige Firma Wala nutzt Quitten für viele ihrer Produkte der Dr. Hauschka Kosmetikserie. „Quitten sind aufgrund ihrer vielfältigen Eigenschaften eine der Schlüsselpflanzen“, erklärt Catrin Cohnen. „Es wird zum einen das Quittenwachs verwendet, das die Frucht als schützende Hülle umgibt und zum anderen ein feuchtigkeitsspendender Auszug aus den Samen.“ Die äußere Schutzschicht der Quitte enthält einen hohen Wachsanteil, der nicht nur die Frucht selbst vor äußeren Einflüssen schützt. Als kosmetischer Inhaltsstoff bewahrt Quittenwachs die Haut vor Austrocknung und ist daher speziell bei trockener, sensibler Haut eine schützende Pflegekomponente. Die Samen der Quitte sind von Quittenschleim umgeben, der reich an Mineralstoffen und ungesättigten Fettsäuren ist und die gleichen chemischen Strukturen wie Hyaluronsäure aufweist. Auszüge aus Quittensamen haben feuchtigkeitsspeichernde, glättende und beruhigende Eigenschaften und stärken die natürliche Barrierefunktion der Haut.

Im Arzneimittelbereich macht sich Wala die Quitte mit einer speziell fermentierten Zubereitung der ganzen Früchte zunutze, die in zwei Präparate für die Heuschnupfenprophylaxe eingeht.

Die Quitte hat es in sich

Rosengewächs Weltweit soll es etwa 200 Quittensorten geben. Am bekanntesten sind die Birnen- und die etwas trockenere und härtere Apfelquitte. Quitten zählen wie Apfel und Birne zu den Rosengewächsen. Die ursprüngliche Heimat der Frucht liegt wahrscheinlich im östlichen Kaukasus. In Mitteleuropa wird die Quitte erst seit dem 9. Jahrhundert angebaut. Geerntet wird das Kernobst ab Oktober. Die Quitte enthält viel Vitamin C, Kalium, Natrium, Zink, Eisen, Kupfer, Mangan und Fluor, Tannine, Gerbsäure, organische Säuren, viel Pektin und Schleimstoffe.

Quittenspeck (Rezept von Ute Latzko):

Quittenmus warm machen und etwa fingerdick auf ein Blech streichen. Bei 70 Grad ein bis zwei Tage im Backofen trocknen. In Rauten schneiden, in Schokolade tunken und in gemahlene Nüssen wälzen.



Reizlindernd Wer auf Hausmittel schwört, sollte sich die Quitte merken: Ein Kompott aus gekochtem Quittenmark soll ein probates Heilmittel gegen Durchfall sein, Magen- und Darmbeschwerden lindern, den Cholesterinspiegel senken und den Blutzuckerspiegel normalisieren. Quittenschleim soll zudem reizlindernd bei Husten und Entzündungen im Mund- und Rachenraum wirken.

Pflanzenzeit Wer gerne einen Quittenbaum oder -strauch im Garten hätte, kann ihn in einer Baumschule erstehen. „Jetzt wäre die richtige Zeit zum Pflanzen“, verrät Uli Allmendinger von der gleichnamigen Baumschule in Heiningen. „Ein geschütztes sonniges Plätzchen ist ideal, ansonsten stellt die Quitte, wenn sie einmal angewachsen ist, keine großen Ansprüche.“