

Rundschlag

VON NILS GRAEFE

Krieg in unseren Gärten

Der Typ mit dem Antifa-T-Shirt sagte: „Klaus hat sich jetzt ein Reihenhäus mit kleinem Grundstück gekauft und in seinem neuen Garten eine Glanzmispel-Hecke angelegt. Das ist jetzt sein Ding.“ – „Was für ein Spieß! Dabei war er doch damals in unserer K-Gruppe derjenige, der ständig über das richtige Klassenbewusstsein und die Schändlichkeit von Grundbesitz referiert hat“, entgegnete sein Gesprächspartner mit dem postpostmodernen Prenzlauer-Berg-Vollbart und fragte erneut nach: „Klaus engagiert sich also noch nicht einmal mehr für den Kampf der PKK?“ – „Nein, er sagt, er führe jetzt Krieg in seinem Garten.“ – „In seinem Garten? Gegen wen denn, gegen die bourgeoisen Nachbarn?“ – „Eben leider nicht. Gegen Nacktschnecken und Amseln.“

Der Vollbärtige prustete vor Lachen. „Nein, kein Scherz“, beeilte sich der Antifa-Typ hinterherzuschicken. „Die Schnecken zerfressen seine Hortensien, und die raucht er doch so gern.“ – „Wie Hortensien, und rauchen?“ – „Ja, ist zwar gefährlich und nicht zu empfehlen, weil die Dosierung schwierig ist und beim Verbrennen hochgiftige Blausäureverbindungen entstehen. Aber ja, ... und die Schnecken fressen ihm seinen Stoff weg. Die lieben das Zeug.“

Wieder stimmte der Vollbärtige ein todeses Gelächter an und sagte dann. „Klar, Schneckenbekämpfung ist viel wichtiger als der Weltkommunismus oder die Freiheit der Kurden. Ehrlich gesagt nerven die Nacktschnecken mich auch, ich zerschneide die immer mit der Gartenschere.“ – „Wie? Du hast auch 'nen Garten“, fragte der Antifa-Typ. – „Nee, aber meine Eltern und ich erben ja bald. Und was ist mit den Amseln?“

„Na, ja. Wie gesagt, der Klaus hat sich eine Glanzmispel-Hecke angelegt, die aber mit einem sehr flach abschüssigen Erdwall leicht erhöht und den Wall mit Rindenmulch verschönert. Jetzt kommen aber immer die Amseln und scharren und picken ihm den Rindenmulch weg, um an Würmer und Käfer zu kommen. Er sagt, er muss jeden Tag mindestens zweimal den angrenzenden Weg zum Nachbarn hin fegen, weil die Amseln so eine Sauerei anrichten.“ – „Sag ich doch, Grundbesitz und Eigentum führen automatisch zu Auseinandersetzungen und Krieg“, entgegnete der Vollbärtige geradezu ernst.

„Ja, und der Krieg hat bei Klaus schon angefangen. Erst lag er immer morgens schon ab 7 Uhr auf der Lauer und hat die Viecher mit dem Gartenschlauch vollgespritzt, um sie zu verschrecken. Dann hat's ihm endgültig gereicht und er hat den Erdwall ringsum mit Unkrautvlies und Zierkies bedeckt.“ – „Echt? Ist doch voll teuer!“ – „Ja, trotzdem. Er probiert halt gerade unterschiedliche Verteidigungsstrategien. Die russischen Nachbarn hatten ihm ja schon zur Schrotflinte geraten, aber so hart ist der Klaus eben doch nicht drauf.“ – „Ja, und jetzt?“ – „Na, halt dich fest, die Amseln schert der Zierkies nicht im Geringsten, weil oben auf dem Erdwall, hat er ja an den Stämmen der Glanzmispeln noch freie Erde belassen, damit die Pflanzen atmen können, wie er sagt, und dort gehen die Viecher halt jetzt hin und scharren ihm den ganzen Dreck zwar nicht mehr auf den weiter unten liegenden Weg, aber auf den Zierkies.“

Als beide aus der S-Bahn stiegen, hörte man noch den Vollbärtigen sagen: „Vielleicht hat Klaus ja doch recht, und wir müssen den Krieg in die Gärten tragen.“

Rekordversuch mit Bobbyscars

Landkreis und AWG helfen mit

Waiblingen. Das Ziel bei der diesjährigen Bremswaga ziaga in Aalen-Westhausen: den längsten Tretschlepper-Zug aller Zeiten zu bilden. Dafür sollen aber nicht die PS-starken Traktoren der Landwirte in Reih und Glied stehen, sondern vielmehr die vierrädrigen Fahrzeuge der Kinder. Von Kettcars über Tretschlepper und Bobbyscars ist alles erlaubt. Unter dem Motto „The longest line of rideable toy cars“ soll am Sonntag, 25. September 2016, in Aalen-Westhausen der Weltrekord für das Guinnessbuch der Rekorde gebrochen werden. Dafür werden die Fahrzeuge alle in einer Reihe aufgestellt. Der Motor Sport Club (MSC) Neumühle 1987 e. V. stellt als Initiator der Veranstaltung bereits für 220 Kinder einen fahrbaren Untersatz zur Verfügung. Damit der Fuhrpark noch besser bestückt ist, werden derzeit Gebrauchte gesammelt, repariert und aufgearbeitet. Auch der Rems-Murr-Kreis und die AWG geben Schützenhilfe. Die vierrädrigen Kinderfahrzeuge werden ab sofort von der AWG an den Wertstoffstationen der vier Kreis-mülldeponien angenommen.

Cocktails mit Gin sind im Trend

Doch Gin ist nicht gleich Gin: Der Barkeeper Marcus Wolff hat 50 bis 60 verschiedene Sorten im Angebot

VON UNSERER MITARBEITERIN HEIDRUN GEHRKE

Schorndorf/Weissach im Tal. „Aperol Spritz“ und „Hugo“ haben Konkurrenz bekommen: Cocktailshlürfer zieht es zum Gin, der mit zils verschiedenen Aromen in die Gläser kommt. Craftbiere liegen im Trend und der gute alte Weincoktail bringt frisch aufgemotzt mit Fruchtnoten die Eiswürfel in den Gläsern zum Klängen. Ein Cocktailglasschwenk über die Bars und Tresen im späten Sommer 2016.

An den heißen Spätsommertagen klirren allerorten wieder Cocktail- und Longdrinkgläser. Befüllt sind sie in diesem Sommer mit Gin-Varianten, die den halben Gewürzschrank auf die Zunge bringen: Mit Rosmarin, Ingwer oder Erdbeeren „infundiert“ hat Gin Tonic den „Spritz“ und „Hugo“ in die „Definitiv-out“-Ecke gerückt. Sagt Marcus Wolff, hauptberuflicher Barkeeper in der Skybar in Schorndorf.

Ein Blick über das Cocktailglas hinaus zeige ganz klar in Richtung Gin. Zwischen 50 und 60 verschiedene Sorten hat er diesen Sommer im Angebot. Dazu an die zehn Tonicwater – auch sie decken verschiedene Geschmäcker hinsichtlich Bitterkeit, Kohlensäure und Zuckeranteil ab.

Bei dem Thema holt der Berufsmixer aus: Geschmack bringen die Hersteller in den Gin, indem sie ihn mit Gewürzen aromatisieren – ihm sogenannte „Botanicals“ angeheihen lassen. Wacholder ist Hauptbestandteil jedes Gins, abgeleitet von „Genever“. Destilliert wird mit „Botanicals“ wie Rosmarin, Bohnenkraut, Pfeffer, Zimt, Schweizer Alpenveilchen, Kreuzkümmel, Lakritze und vielen weiteren. Manche Gin-Sorten enthalten weniger als zehn „Botanicals“, andere wurden mit knapp 50 Kräutern verfeinert.

Die Zusammensetzung mache den Gin „wertig“, nicht das Alter wie bei Rum und Whisky. Gin muss somit nicht gelagert werden, sondern geht nach dem Destillieren direkt in den Verkauf. Qualitativ hochwertiger Gin hat mehrmals die Brennblase durchlaufen, er sei besonders weich und reiner im Alkohol, erklärt Wolff, der empfiehlt, einen Blick auf das Flaschenetikett zu werfen. „Beim Fleisch oder Gemüse erkundigt man sich auch nach der Herkunft“, argumentiert er. Als Barkeeper ist er stets auf der Suche nach neuen Kreationen, besucht Messen und Kongresse und ging dieses Jahr selbst unter die Gin-Aromengeber: Für seine Sommerkreation setzte er einen Gin mit frischen Erdbeeren an, anschließend kamen sie in Dörrautomaten. Das Aroma blieb im Gin, die Früchte verwendete er als sogenannte „side dishes“, wie die Dekoration im Barkeeper-Jargon heißt.

Am meisten verkauft sich bei ihm der „Gin Mare“, der mediterran schmeckt. Nachgefragt sei auch wieder der Negroni, bei ihm der „Sommer-Negroni“: Das aus den 1920er Jahren stammende Getränk auf Basis von Gin, rotem kräuterigem Wermut und Campari hat Wolff zeitgeistig „getunt“, mischt Aperol und Roséwermut. „Gespritztes“ hat unverändert seine Freunde, auch



Als Barkeeper ist er stets auf der Suche nach neuen Kreationen: Marcus Wolff (Skybar in Schorndorf).

Bild: Privat

weil Drinks mit wenig Alkohol, von denen auch mal ein zweiter geht, auf dem Vormarsch seien.

In die leichte Rille passen Wein- und Sektmischgetränke: Weißwein als Säuregeber, dazu eine fruchtige süße Note. Doch lange vorbei die Zeiten, als die Weißweinschorle „süß“ mit süßem Sprudel bestellt wurde. Was schon damals jedem Wengert die Fußnägel aufrollen ließ, ist heute „old-style“. Von Zeitgeist zeugt hingegen, wer „Rosé olé“ oder einen „Lillet Spritz“ mit Tonicwater und frischen Früchten der Saison bestellt. Neben dem „Gespritzten“ finden viele Verbraucher wieder Geschmack am Geschäumten. Braumeister Andreas Huber, Gründer des Tälesbräu in Weissach

im Tal, beobachtet eine steigende Nachfrage nach den hopfenbetonten Craftbieren und sogenannten India-Pale-Ale-Bieren (IPA) mit geschmacklichen Besonderheiten.

Er hat drei sommerliche Sorten im Angebot: Ein Weizen mit Citrahopfen und ein Helles, das durch seinen Hopfen erfrischend nach Eisbonbon schmeckt. Auch sein „Summer Ale“ mit zitroniger Note passt zum Sommer, weil es mit vier Prozent Alkoholgehalt zu den Leichtgewichten zählt.

Edlere, besondere Biere seien gefragt, Privatbrauereien mit individuellen Geschmäckern setzen sich auf der Trendliste durch. In kleinen Mengen mit ihren verschiedenen Aromen sind sie auch als Aperitif gut geeignet. Zielgruppe der Brauer sind

vermehrt die Frauen. „Wenn die Biere nicht so bitter sind und Geschmacksnuancen von Melone oder Zitrone besitzen, spricht es auch weibliche Zungen an“, so Huber.

Bei den Bieren wird im Heißbereich, also bereits beim Kochen, der Hopfen zugegeben. Der Braumeister aus dem Weissacher Tal setzt ihn beim „Summer Ale“ auch bei der Gärung und Lagerung ein. „Durch das sogenannte „Hopfenstopfen“ bekommen die Biere ein stärkeres Hopfenaroma, ohne viel bitterer zu werden“, sagt Huber. Nach Biercocktails sei er noch nie gefragt worden.

„Einen Bierpinha habe ich mal irgendwo gesehen, aber ich trinke mein Bier lieber pur und unverfälscht, es hat ja genug Geschmack.“

Sommercocktails

Sommer Negroni: jeweils 3cl Gin (Tipp: Tanqueray Gin), Belsazar, Rosé Vermouth und Aperol.

Rosé olé: 4cl Lillet Blanc, zwei Schnitzer Limette, viel gutes Eis, 2-3 klein geschnittene Erdbeeren aufgießen mit ca 100ml Geldermann Rose Sekt.

[Quelle: Marcus Wolff, TA.OS Skybar]



Gin Mare: 5cl Gin, viel gutes Eis, mit (Thomas Henry) Tonic aufgießen, Orangenzeste, etwas frischer Rosmarin. Das Ganze in ein großes Weinglas.

Summer Ale

■ Mit dem oft verregneten englischen Sommer verbindet das „Summer Ale“ wenig. Das naturtrübe obergärige Pale Ale ist von strohgelber Farbe, aus ihm steigt feinernde Kohlensäure auf. Schlanke Hopfennoten, die blühende Namen tragen: Citra, Lemondrop und Amarillo. Der zudem geringe Alkoholgehalt (4 % vol) macht es zum idealen Bier für einen heißen Sommer. Eine Gemeinsamkeit gibt es zum englischen Sommer aber doch: Es ist nur kurze Zeit verfügbar (vier Sommermonate).

Quelle: Andreas Huber, Tälesbräu in Weissach im Tal



Flächenbrand bei Buhlbronn

Schorndorf-Buhlbronn. Gegen 17.30 Uhr am Samstag ist es bei Buhlbronn zu einem Flächenbrand auf einem Wiesengrundstück gekommen. Die Feuerwehr war mit vier Fahrzeugen und 27 Mann vor Ort und

konnte das Feuer nach circa einer Stunde löschen. Laut Polizei hatte der Stückles-Besitzer zuvor Schnittgut verbrannt und das Feuer hatte auf die trockene Wiese übergegriffen. Bild: www.7aktuell.de/Kevin Lermer

Leserbrief

Erhöhtes Entgelt

Betr.: Schwarzfahrer trotzten Strafen
Die vierzig oder jetzt sechzig Euro sind weder Strafe noch Bußgeld, sondern ein „erhöhtes Beförderungsentgelt“. Damit ist die Fahrt bezahlt – unabhängig von der

Zahl der durchfahrenen Zonen und der Klasse in der S-Bahn. Eigentlich sollte sich der VVS über jeden Schwarzfahrer freuen, der die sechzig Euro abgezahlt bereithält. So viel Geld für eine Fahrt bekommt sonst nur das Taxi.

Karl Sauter, Waiblingen-Neustadt

Überschlag am Teiler

Wegen Alkohol und Handy / FahrerIn leicht verletzt

Waiblingen. Ein Überschlag am B-14/B-29-Teiler am Freitagabend geschah wohl aufgrund dessen, dass die FahrerIn des Transporters unter Alkoholeinfluss stand und obendrein noch mit dem Handy herumspielte. Dies geht aus dem Polizeibericht hervor.

wirkung im Teilerbereich nach links von der Fahrbahn ab, überfuhr eine Warnbake und geriet auf die dortige Leitplanke. Von der Leitplanke kippte das Fahrzeug nach links, überschlug sich einmal und kam auf dem rechten Fahrstreifen der B 14, Richtungsfahrbahn Winnenden, zum Stillstand. Die 40-Jährige wurde glücklicherweise nur leicht verletzt. Der Schaden an dem Fahrzeug dürfte sich auf etwa 20 000 Euro belaufen, der Fremdschaden auf etwa 3000 Euro. Zur Absicherung der Unfallstelle waren weitere zwei Streifen und die Straßenmeisterei im Einsatz. Der Citroën Jumper wurde durch ein Abschleppunternehmen geborgen. Die 40-Jährige musste sich einer Blutentnahme unterziehen und ihr Führerschein wurde beschlagnahmt. Auf der B 14/B 29 kam es während der Unfallaufnahme nur zu leichteren Behinderungen.



Die FahrerIn verletzte sich zum Glück nur leicht.

Bild: Beytekin