

Wölfe tritt sein neues Amt an

Rathaus Der Grünen-Politiker will als Bürgermeister vor allem in der Personalpolitik Akzente setzen.

Ein paar Amtshandlungen hat Werner Wölfe in dem Büro im zweiten Stock des Rathauses schon vor seinem heutigen offiziellen Einzug als neuer Verwaltungs- und Krankenhausbürgermeister vorgenommen – es ging dabei um wichtige Einrichtungsfragen. So ist etwa eine Kopie des Denkpartners aus seinem alten Büro bereits vor ein paar Tagen umgezogen, einige seiner Bilder hat der Grünen-Politiker aus dem Fraktionszimmer mitgenommen, seinen antiken Holzlocher und das Schild aus nachgemachtem Marmor, das er von einer türkischen Delegation überreicht bekommen hat und für seinen Schreibtisch bestimmt ist. In das Schild eingeschlagen ist sein Name, was in dieser Form in Bürgermeistertreffen in der Türkei wohl üblich sei, so Werner Wölfe.



„Alle Stellen bei der Stadt müssen auch besetzt sein.“

Werner Wölfe, Bürgermeister

Weitere Dekorationsangelegenheiten werden derweil wohl noch warten müssen, heute gehe es gleich mit dem ersten kniffligen Themalocher, der umstrittenen Einrichtung einer Substitutionspraxis, so Wölfe. Gegen das Vorhaben, die Ausgabe von synthetischem Heroin in der Kriegsbergstraße direkt neben der Blutzentrale des Katharinenhospitals unterzubringen, hat sich wie berichtet heftiger Widerstand formiert. „Es gibt großen Gesprächsbedarf darüber, ob diese Lösung verträglich ist oder nicht“, sagt Wölfe, der das Wochenende noch einmal genutzt hat, um in seiner Heimatstadt Konstanz über die Seepromenade zu flanieren und seine Mutter zu besuchen.

Ansonsten wird der Rest seines ersten Bürgermeisterjahrs in kommunalpolitischer Hinsicht wohl von den Haushaltsberatungen bestimmt werden, die bereits diesen Herbst anstehen. Ein Anliegen sei ihm dabei vor allem, „dass die Stadtverwaltung auch tatsächlich alle Stellen besetzt bekommt, die sie hat“, so der langjährige Fraktionschef der Grünen, der noch vor einem Jahr bei der Bürgermeisterwahl im Ressort Soziales knapp gegen Isabel Fezer (FDP) unterlegen war. Manche Bereiche in der Verwaltung seien über die Jahre so ausgedünnt worden, dass die Arbeitslast und die vielfältigen Aufgaben kaum noch zu bewältigen seien. Wie die Personalpolitik beim größten Arbeitgeber der Stadt gemacht werde, sei eine zutiefst soziale Aufgabe, betont der diplomatische Sozialarbeiter: „Wir müssen dringend ein Personalentwicklungskonzept aufzustellen.“

Eine Renaissance, die Früchte trägt

Serie Die Ölmühle in Illingen stammt aus dem Jahr 1904. Seit 2002 ist sie wieder in Betrieb – nachdem sie 40 Jahre lang stillgelegt war. Heute werden fast das ganze Jahr über Walnuskerne von Bauern aus der Region zu kalt gepresstem Öl verarbeitet. Von Sabine Nedele

Die mehr als hundert Jahre alte Ölmühle in Illingen (Enzkreis) würde jedem Freilichtmuseum zur Ehre gereichen: Wenn sich die beiden mächtigen Mühlsteine aus Schwarzwälder Quarzsandstein mit vernehmlichem Knirschen in Bewegung setzen und sich die Antriebsbänder unter der Decke des hohen Raumes gleichmäßig drehen, fühlen sich die Besucher in vergangene Zeiten zurückversetzt. Doch aller Nostalgie zum Trotz: die Ölmühle ist seit 2002 Grundlage eines funktionierenden Geschäftsmodells, das die Familie Krauth ernährt. Und vor einem Jahr hat sich Jürgen Krauth, Gesundheitswissenschaftler, Pädagoge und zuvor Projektleiter bei der Robert-Bosch-Stiftung, entschieden, den Betrieb seines verstorbenen Vaters hauptberuflich fortzuführen.

Dass es überhaupt so weit kam, ist eher ein Zufall: „Eigentlich sind wir da so richtig reingeschlittert, wir haben etwas losgetreten, was eine große Eigendynamik entwickelt hat“, erzählt Jürgen Krauth. Als seine Mutter Helga, die Seniorchefin, und ihr Mann Fritz im Jahr 2001 beschlossen, ihre



Jürgen Krauth (im grünen Polohemd) erklärt den StZ-Lesern, wie die tonnenschweren Mühlsteine arbeiten.

Fotos: factum/Weise



Sommerferienaktion

Heute: Ölmühle in Illingen

Ölmühle nach mehr als 40 Jahren aus dem Dornröschenschlaf zu wecken, geschah das eher aus einer Laune heraus und mit dem Ziel, den Kindern und Enkeln einmal nahe zu bringen, wie Opa und die Ahnen seit dem 19. Jahrhundert Geld verdient haben.

Im September desselben Jahres wurde aus diesem Anlass ein Familienfest veranstaltet, im Jahr darauf holten die Krauths eine Genehmigung zum Schaulassen ein. Den Rest der Geschichte hat die Seniorchefin schnell erzählt: nachdem ihr Mann in einem Radiobeitrag von der Lohnpressung – dem Verarbeiten der angelieferten Nüsse und Samen gegen Geld – erzählt und nebenbei erwähnt hat, dass man das gerne wieder

BLICK HINTER DIE KULISSEN

Besuch Landfrauen, Senioren, Kleingärtner, Touristen oder einfach nur Ausflügler: rund hundert Gruppen besichtigen jedes Jahr die Ölmühle in Illingen, samt Verkostung und Einkauf. Das Ölladle ist dienstags und donnerstags jeweils von 9 bis 12, 15 bis 18, samstags von 9 bis 12 Uhr geöffnet. Auskunft und Buchung unter Telefon 0 70 42/2 25 80. StZ

anbieten würde, wurden die Krauths von der Nachfrage buchstäblich überrollt. Die Bauern aus der Region brachten ihre Ölfrüchte zur Verarbeitung, das Angebot sprach sich herum. Mittlerweile muss mancher bis zu drei Monate auf sein Öl warten.

Kann die Mühle die Nüsse nicht sofort verarbeiten, werden sie vakuumverpackt. An vier Tagen pro Woche läuft die Mühle, 42 Wochen im Jahr. „Wir haben keinen Museumsbetrieb, sondern produzieren Lebensmittel“, erzählt Jürgen Krauth. Hauptsächlich wird Walnusskernöl produziert, da sei der Ertrag am besten. Ein potenzieller Kunde müsse pro Pressung mindestens

zehn Kilo getrockneter Kerne mitbringen, daraus werden in etwa einstündiger Pressung etwa sieben Liter Öl.

Die Ölmühle wird seit dem Umzug des Betriebes von Mühlhausen nach Illingen im Jahr 1922 nicht mehr mit Wasserkraft, sondern elektrisch angetrieben – mit 3,5 Kilowattstunden, was etwa der Leistung eines Rasenmähers gleichkommt. Trotzdem ist die Anlage effizient. Die Ölfrüchte werden nach dem Zerkleinern mit einem Druck von 300 bar gepresst, was 150 Tonnen entspricht. Das Öl ist dunkel, klar und hat einen kräftigen, nussigen Geschmack – wovon sich die Besucher der Mühle bei der

anschließenden Verkostung selbst überzeugen konnten. Die Krauths haben auch Kürbiskern-, Oliven-, Mohn- und Leinöl im Angebot. Seniorchefin Helga Krauth und ihre Schwiegertochter Cornelia gaben außerdem Tipps zur gesunden Ernährung mit pflanzlichen Ölen: „Probieren Sie mal Kartoffelbrot mit einem Schuss Walnusskernöl, oder geben Sie es über Spaghetti.“

// Weitere Informationen unter www.oelmuehle-illingen.de

Morgen blicken wir hinter die Kulissen des Apollo-Musicaltheaters in Möhringen.

Ein Lob für das „Produkt mit großer Wertschöpfung“

Führung Nach dem Besuch in der Illinger Ölmühle wissen einige der StZ-Leser, wohin sie künftig ihre reiche Walnussernte bringen.

Der Walnussbaum im Garten von Renate Reichert ist nahezu 80 Jahre alt und trägt in diesem Jahr besonders gut. Nachdem sie die Ölmühle in Illingen gesehen hatte, war der StZ-Leserin sofort klar, dass sie ihre Ernte nach Illingen bringen wird. „Toll, dass das alles hier so gut erhalten ist – und ich endlich weiß, was ich mit meinen Walnüssen machen kann“, sagt sie lachend. Dass man in der Ölmühle seine eigenen Produkte zur Weiterverarbeitung abgeben kann, hat auch Maria Kaiser fasziniert. „Das passt zum Schwäbischen und zeigt, dass es ein Bewusstsein für Regionalität gibt“, sagt die 40-Jährige. „Außerdem ist die Mühle schön erhalten“, sagt sie.

Bei der Besichtigung hat sie besonders begeistert, dass der Ölmüller und Besitzer Jürgen Krauth immer wieder neue regionale Projekte ankurbelt – beispielsweise mit der Produktion von Leinöl. „Öl ist ein Produkt mit einer relativ kurzen Produktionskette, aber mit einer großen Wertschöpfung. Toll, dass man das hier so nachvollziehen kann“, lobt Maria Kaiser.

Die selbstständige Agraringenieurin kennt sich aus, denn sie arbeitet in der Qualitätssicherung für Öle, die in der Naturkosmetik verwendet werden. Auch dort gibt es etliche Standards einzuhalten, was nicht immer einfach ist. „Schließlich ist die Natur ein komplexes System“, sagt sie. sane



Maria Kaiser aus Stuttgart mag Walnüsse – und natürlich auch das Öl der Früchte.

Lokaltermin

Eine leichte Brise von der Côte d'Azur weht am Mozartplatz

Mozart 3 Andreas Fischer serviert im Heusteigviertel französische Bistrotküche auf hohem Niveau. Von Annina Baur

Andreas Fischers Herz schlägt für Frankreich – und für das Heusteigviertel. Nach einem kurzen Gastspiel in der Küche des Irma La Douce ist er an den Mozartplatz zurückgekehrt. Hier hatte er früher schon einmal am Herd gestanden, als das heutige Mozart 3 noch Breezin hieß. Das kleine Eckrestaurant von Claudia Weinmann hat seit April nun also nicht nur seinen früheren Koch wieder zurück, sondern auch einen neuen Namen und ein verändertes Konzept: Mehr Brasserie als Cocktailbar möchte das Mozart 3 sein. Der Schwerpunkt liegt auf der französischen Küche, die Fischer unter anderem im Elsass und an der Côte d'Azur von der Pike auf erlernt hat.

Obwohl es an diesem Abend wie aus Kübeln schüttet, kommt auch bei uns spätestens nach der Vorspeise Urlaubsstimmung auf. Das bewirken vor allem die frischen Eismeergarnelen (10,50 Euro), die mit einer würzigen Cocktailsauce auf Avocado und knackigem Salat serviert werden. Cremig und mild schmeckt der marinierte Ziegenkäse (9,80 Euro), der perfekt mit geröstetem Brot, Kirschtomaten, Honigmelone, Salat und einer würzigen Basilikumsoße harmoniert.

Die Speisekarte ist überschaubar und wechselt je nach Saison: „In der kalten Jahreszeit darf Sauerkraut aus dem Elsass nicht fehlen, im Sommer achte ich auf eine leichte Küche“, sagt Fischer. Zusätzlich zur Abendkarte gibt es täglich wechselnde Mittagsgesichte. Außerdem bietet das Lokal jeden Monat einen Themenabend, an dem sich der Koch ein Motto passend zu einer französischen Region aussucht. Bei unserem Besuch war es die Côte d'Azur.

Beim Hauptgang vertrauen wir der Empfehlung des Küchenchefs, der persönlich am Tisch vorbeischaufelt, und entscheiden uns für Bouchet-Muscheln (12,50 Euro). Eine üppige Portion dieser kleineren und edleren Variante der Miesmuschel schwimmt in einem feinen Weißweinsud. Dazu gibt es knusprige, selbst gemachte Steak-House-Pommes. Perfekt passt dazu der trockene Weißwein aus dem Muscadet (0,2 Liter für 5,50 Euro), den Fischer zu dem Gericht empfiehlt.



Dunkles Holz und gedämpftes Licht schaffen eine gediegene Atmosphäre. Foto: factum/Weise

Qualitativ überzeugend ist auch das Surf and Turf. Für 24,90 Euro gibt es ein Rumpsteak, ein Thunfischsteak und zwei Riesengarnelen. Der Fisch zergeht auf der Zunge, das Steak hätte etwas zarter sein dürfen. Dass wir dennoch keinen Bissen übrig lassen, ist der phänomenalen Mayonnaise zu verdanken: Diese ist cremig, nicht fettig, und geschmacklich nicht nur dank reichlich frischer Kräuter ein echter Volltreffer.

Anstelle eines Desserts entscheiden wir uns für einen Kräuterlikör an der Bar, an der auch eine große Auswahl verschiedener Cocktails gemixt wird. Einen solchen werden wir uns bei unserem nächsten Besuch gönnen – bei dem wir hoffentlich bei schönem Wetter auf der lauschigen Terrasse am Mozartplatz sitzen können, um das Urlaubsgefühl mitten in Stuttgart perfekt zu machen.

Mozart 3, Mozartstraße 3, Stuttgart-Mitte, Telefon 07 11/50 42 74 94. Das Restaurant ist montags bis donnerstags von 10 bis 24 Uhr, freitags von 10 bis 1 Uhr und samstags von 18 bis 1 Uhr geöffnet. Vom 21. August bis 4. September macht das Mozart 3 Sommerferien.

// www.stuttgarter-zeitung.de/gastro

DIE BEWERTUNG

Küche ★★★★★
Service ★★★★★
Ambiente ★★★★★

★★★★★ = herausragend, ★★★★ = überdurchschnittlich, ★★★ = gut, ★★ = Luft nach oben, ★ = viel zu verbessern

Die Beurteilung berücksichtigt auch das Preis-Leistungs-Verhältnis. Das günstige Lokal um die Ecke wird nach anderen Kriterien bewertet als ein Sternrestaurant. Der Test gibt Aufschluss über die Tagesform der Küche.

Neues aus der Genusswelt

Weiteres Kapitel für die zwei Türme

Jetzt aber! Am Wochenende ist ein sogenanntes Pre-Opening im Fernsehturm gefeiert worden. Geschätzte 500 geladene Gäste kamen, um zu schauen, wie weit sie so sind, die neuen Gastronomiebetreiber Alex Deißler und Leif Urteil, die einen sechsstelligen Betrag in das Restaurant am Fuße und das Café oben im Turm gesteckt haben. Auch die SWR Media Service GmbH als Eigentümerin ließ sich nicht lumpen und hat einen siebenstelligen Betrag in die Technik investiert. Café und Biergarten sind weiterhin geöffnet, mit dem Restaurant dauert's noch ein bisschen: Am 16. September ist die offizielle Einweihungsfeier.

Turm, die zweite: Im Herbst wird oben im Bahnhofsturm das Bonatz eröffnen. Der Stuttgarter Gastronom Ralph Benda (Sommerfest, Volksfest...) hat das Bistro als neuer Pächter übernommen und ist gerade dabei, es komplett umzubauen. Das Bonatz hat Platz für 80 Gäste und wird ein Restaurant sein mit kleiner aber feiner Karte, außerdem tagsüber Café und abends Lounge. An der Bar soll es 30 Whiskeysorten und 100 Cocktails geben. „Wir knüpfen an ein langjähriges Kapitel in der Geschichte des Bahnhofsturms an“, sagt Benda. Er sei immer auch ein Ort gepflegter Gastlichkeit gewesen. Er freue sich sehr darauf, diese Tradition fortzuführen. Und die Stuttgarter dürfen sich auf einen In-Treff mit Traumaussicht freuen. mri/ma

Über Tipps und Infos zum Thema Essen und Trinken in der Region freut sich die Redaktion (per E-Mail an m.ring@stz.gs.de)

