

Fünf Fragen

Fairtrade-Auszeichnung



Monika Müller vom Weltladen Pforzheim freut sich, dass Pforzheim ausgezeichnet wird. Sie sieht darin auch eine Art Genuß für die Arbeit Ihres Ladens.

„Nun müssen Taten folgen“

Wieso hat Pforzheim die Auszeichnung verdient?

Müller: Noch vor einigen Jahren scheiterten die Bemühungen um den Fairtrade-Town-Titel. Auch deshalb, weil die Stadt zu wenig dafür getan hatte. Nun ging die Initiative von der Stadt aus. Sie hat sich für ihr Umdenken sozusagen selbst mit der Auszeichnung belohnt. Nun müssen Taten folgen. Pforzheim steht erst am Anfang, und es gilt, alle Bürger mitzunehmen und ihr Bewusstsein für die Notwendigkeit des Fairen Handels zu schärfen.

Was ist das für ein Signal?

Müller: Ein Signal dafür, dass der Faire Handel immer mehr aus seiner Nische herauskommt und nun endlich auch in Pforzheim die Aufmerksamkeit und Anerkennung erhält, die er verdient.

Wie sollte es jetzt weitergehen?

Müller: Wir brauchen weitere Geschäfte, Gastronomiebetriebe, Institutionen und so weiter, die fair gehandelte Produkte anbieten. Irgendwann sollte es selbstverständlich sein, dass das, was wir täglich kaufen, fair gehandelt ist.

Ist es für Sie eine Art Genuß zu sehen, dass sich in Sachen Fairtrade etwas bewegt?

Müller: Ja, auf jeden Fall. Der Weltladen mit seinen ehrenamtlichen Mitarbeitern setzt sich seit seiner Gründung vor 37 Jahren für den Fairen Handel ein. Die Auszeichnung ist auch für unsere Arbeit eine schöne Anerkennung.

Warum ist Fairer Handel wichtig?

Müller: Er zahlt den Erzeugern existenzsichernde Preise und schließt langfristige Verträge, die Preis- und Abnahmegarantien enthalten. Er ist effektiver als Entwicklungshilfe, da die Produzenten Partner auf Augenhöhe sind. Er trägt auch dazu bei, Fluchtursachen zu bekämpfen. aoe/Foto: privat

Streit vor Bibliothek eskaliert

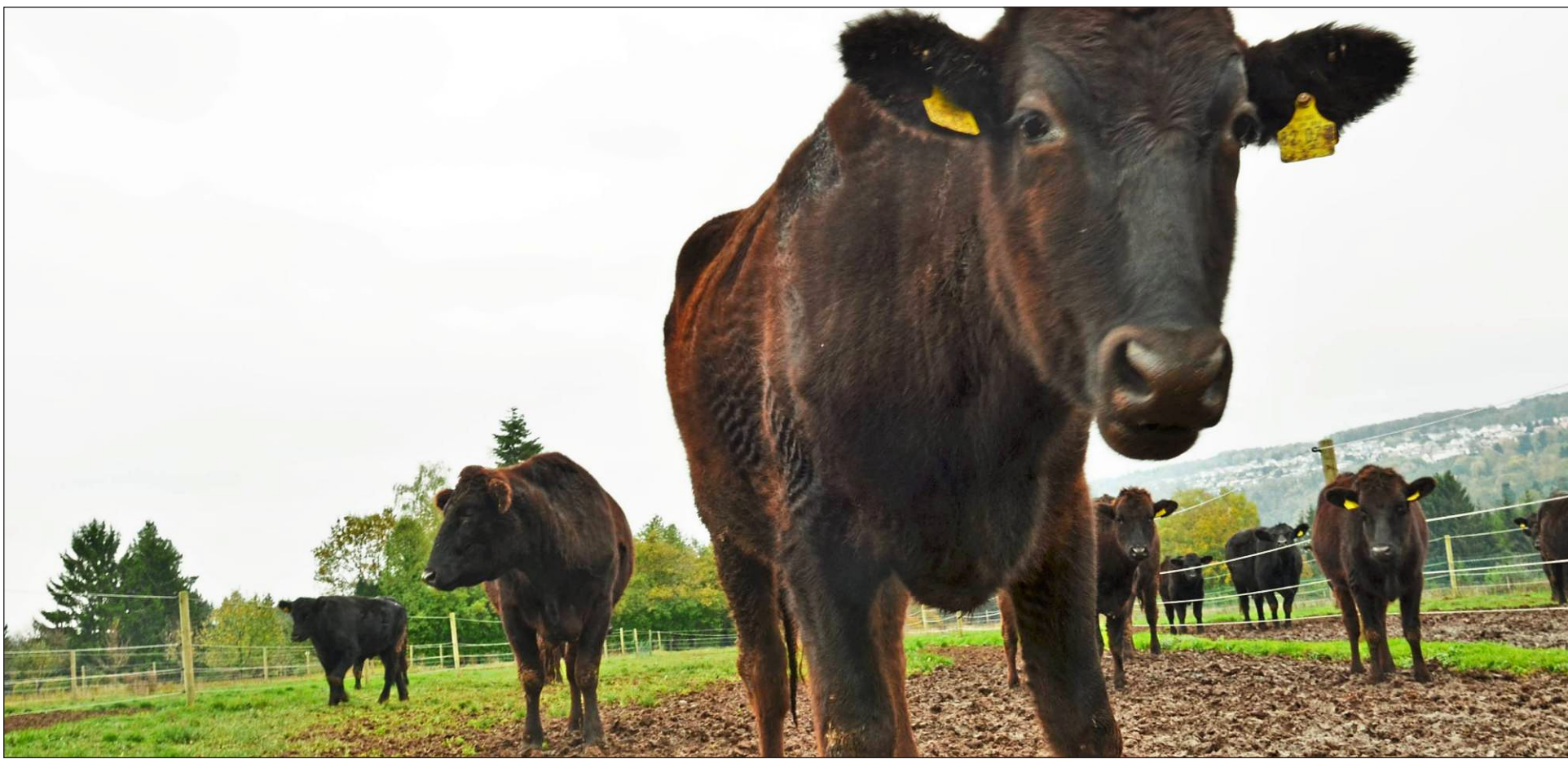
PK – In der Nacht auf Freitag hat es vor der Stadtbibliothek eine Auseinandersetzung gegeben, bei der drei Personen leicht verletzt wurden. Ein Tatverdächtiger soll dabei auch einen silberfarbenen, waffenähnlichen Gegenstand gezogen haben, berichtet die Polizei.

Gemäß den Angaben der Geschädigten eskalierte gegen 2.30 Uhr ein Streit zweier Gruppen derart, dass mehrere Tatverdächtige auf eine 21 Jahre alte Frau und zwei Männer im Alter von 23 und 25 Jahren losgingen und diese mit Schlägen und Fußtritten angriffen. Sie erlitten dadurch Blessuren.

Angeblich soll einer der Tatverdächtigen, die nach Verständigung der Polizei flüchteten, auch einen silberfarbenen Gegenstand ähnlich einer Schusswaffe gezogen haben. Zwei der Tatverdächtigen im Alter von 18 und 19 Jahren kamen später zum Ort des Geschehens zurück und wurden kontrolliert. Bislang gibt es keine Hinweise zu der beschriebenen Waffe.

Sechsjähriger von Pedelec verletzt

PK – Ein sechs Jahre alter Junge ist am Freitagnachmittag bei einem Verkehrsunfall schwer verletzt worden. Wie die Polizei berichtet, fuhr das Kind mit seinem Fahrrad aus einer Hofeinfahrt unvermittelt auf den Hohlweg und wurde dort von einer 67-jährigen Pedelec-Fahrerin erfasst. Der Junge stürzte und zog sich dabei die Verletzungen zu.



KOSTBARE KÜHE: Rund 30 Wagyu-Rinder leben auf dem Bauernhof von „Wagyu Angus Nordschwarzwald“ in Büchenbronn. Eine Wagyu-Kuh kostet zwischen 15000 und 30000 Euro. Betriebsleiter Werner Volk verkauft das Frischfleisch der Edel-Rasse nur viermal im Jahr. Fotos: pf

Klassik im Kuhstall

Werner Volk von „Wagyu Angus Nordschwarzwald“ züchtet Edel-Rinder in Büchenbronn

Von unserem Redaktionsmitglied Philipp Fess

Wagyu-Züchter Werner Volk trinkt am liebsten Rotwein. Den würde wohl auch jeder Gourmet zu dem Edel-Rindfleisch empfehlen, das der 56-Jährige auf seinem Hof in Büchenbronn verkauft. Seit Volk den Hof vor sechs Jahren übernommen hat, haben sich zu Kühen und Kälbern auch weitere kulinarisch hochklassige Tiere gesellt. Am Anfang stand jedoch die Passion, die Volk und seine Tochter Cornelia verbindet: Pferde.

Der Betriebsleiter von „Wagyu Angus Nordschwarzwald“ ist gelernter Ma-

schinenbauer. Seit 1997 ist Volk selbstständig, seit 20 Jahren übernimmt er IT-Dienstleistungen für Daimler in Stuttgart. Sein Diplom hat der gebürtige Pfälzer in Pforzheim gemacht: In den späten 80er-Jahren entwickelt er für den Edelmetallhersteller Doduco ein System zur elektronischen Fertigungssteuerung, Prozessoptimierung. Eine Profession, die gewissermaßen Einzug ins Privatleben gehalten hat und sich damit auch beim „Nebenjob“ auf dem Bauernhof bemerkbar macht: „Das Delta zwischen Mittelmäßigkeit und Perfektion ist oft so klein“, sagt Volk. Bevor er sich aber dazu entschieden hat, das weithin als perfekt geltende Wagyu-Fleisch

herzustellen, suchte er zunächst einen Pferdehof für seine Tochter Cornelia.

Die 45 Hektar in Büchenbronn waren quasi eine geostretische Entscheidung: Erstens ist der Weg zu Daimler nicht weit, zweitens sind landwirtschaftliche Nutzflächen in Naturschutzgebieten sehr selten. Volk hat sehr viel in den Hof investiert. Neben einer Reithalle, Führanlage und einem

Parcours für zehn Turnierpferde finden sich mittlerweile auch Aberdeen-Angus- und Herefordrinder, Berkshire-, Iberico- und Duroc-Schweine sowie zehn Exemplare des vom Aussterben bedrohten Husumer Landschweins auf dem Hof. Damit nicht genug: Perlhühner, Barbarie-Enten, Bronzeputen und seltene Vorwerkhühner, die Schafzrasen Coburger Fuchs und Lacaune – aus deren Milch der Roquefort-Käse stammt – sowie die Thüringer Waldziege und die Burzen-Ziege runden die Parade der als Delikatessen bekannten Nutztiere ab.

Angefangen hat Volk aber mit seinem Steckenpferd, der Wagyu-Zucht. Auch das war eine Investition, kostet eine Kuh doch zwischen 15000 und 30000 Euro. Die Hälfte der mittlerweile rund 30 Tiere ist auf dem Hof groß geworden. Und ihnen geht es ziemlich gut. Zwar werden sie nicht, wie der Mythos vom Wagyu-Rind aus der japanischen Provinz Kobe besagt, zur Musik von Mozart mit Reiswein massiert, dennoch läuft Klassik im Stall. „Oder auch mal SWR4“, wie Volk zugibt. Im Flora-Fauna-Habitat-Gebiet von Büchenbronn ist intensive Landwirtschaft mit Gülle, Kunstdünger und Pestiziden ohnehin untersagt. Volk achtet darüber hinaus aber auch auf gute Ernährung: die Wagyu-Rinder werden nur mit unbehandeltem Getreide gefüttert. „Ich wollte etwas Besonderes. Der Optimierungsgedanke“, bekennt er mit einem Augenzwinkern, „hat schon eine

Rolle gespielt, ich wollte das Beste vom Besten“. Volk ist auf einem Bauernhof nahe Freiburg aufgewachsen, mit einem solchen Qualitätssprung bei der Wagyu-Zucht habe er aber nicht gerechnet.

Eines muss der gelernte Ingenieur klarstellen: „Wir haben nicht immer Frischfleisch im Angebot und schlachten nur, wenn alles verwertet wird. Wir sind eben ein Bauernhof, keine Metzgerei.“ Ein Steak verkaufe sich immer gut, an Suppenfleisch seien Kunden aber oft weniger interessiert.

Wagyu-Frischfleisch wandert nur viermal im Jahr über die Theke des Hofladens, das nächste Mal im November. Bei der guten Qualität des Fleisches mit seiner typischen Marmorierung stellt sich, natürlich: die Preis-Frage. 160 Euro kostet ein Kilogramm Wagyu-Filet. „Hier fahren aber nicht nur Porsche und Ferrari vor“, stellt Werner Volk klar. So etwas leiste man sich eben nicht tagtäglich, und schließlich sei das Angebot auch begrenzt. Das ist auch der Grund, warum Volk dauerhaft keine Großlieferungen in Angriff nehmen möchte: „Man kommt dann schnell in die Massentierhaltung rein. Erstens ist der Gang zum Schlachthof kein einfacher, zweitens möchte ich auch meine Kundschaft vor Ort bedienen.“ Diese darf bis zur nächsten Frischfleisch-Lieferung auch einmal andere Spezialitäten des Hofladens kosten. Gerade im Angebot: Aberdeen-Angus-Salami oder geräucherte Wurstwaren vom Berkshire-Schwein.

„Wir schlachten nur, wenn alles verwertet wird“



WURSTSPEZIALITÄTEN von Aberdeen-Angus-Rind und Berkshire-Schwein hat Werner Volk derzeit im Angebot.

130-Tonnen-Schauspiel für neues Gasmotorenwerk

Spitzenlastkessel wurde mit Spezialkran eingehängt

Von unserer Mitarbeiterin Susanne Roth

Der Ordner mit den Genehmigungen dürfte einen stattlichen Umfang haben: Wer 130 Tonnen wiegt, darf nicht einfach so über Autobahnbrücken fahren. Und schon gar nicht tagsüber und während der Rushhour. Vier Nächte schlug er sich deshalb um die Ohren auf den Autobahnen von Sachsen-Anhalt bis nach Pforzheim. Die Rede ist vom neuen Kessel für das Pforzheimer Heizkraftwerk in der Hohwiesenstraße im Osten der Stadt, der zusammen mit dem Fahrzeug dieses gigantische Gewicht auf den Asphalt brachte.

Genauer gesagt ist es ein Spitzenlastkessel, der schon vor Tagen angeliefert wurde. Am Montag kam auch das Gerät um die Ecke, das den Kessel mit einem Fassungsvermögen von 30 Kubik Warmwasser und einer Leistung von 30 Megawatt (was einer Versorgung von 3000 Haushalten mit je zehn Kilowatt gleichkommt) ins Bettchen bringen soll: der 700-Tonnen-Kran. Dessen Anlieferung bedeutet für den Fahrer Schwerarbeit und verursacht wegen der gigantischen Länge des Aufliegers ein paar Kratzer am Eingang zum Heizkraftwerk. Zudem mussten im Vorfeld, so Gesamtprojektleiter und Geschäftsführer der HKW, Martin Seitz, die Waage auf dem Boden mit Panzerplatten geschützt werden.

Dann geht alles schnell: Der Kessel schwebt in luftiger Höhe, mit den beiden durch Planen bedeckten Ausgängen für die Rohre wirkt er wie ein Gesicht mit Augen. Wenige Minuten nur dauert es, bis der Riese in dem Gebäude verschwindet und auf den Stützen Platz genommen hat. Damit ist er der dritte Spitzenlastkessel, der in geraumer Zukunft eine Versorgung der Haushalte mit Wärme vor allem im Winter – zu Spitzenzeiten oder bei Ausfall eines anderen Kessels – gewährleisten wird an Ort und Stelle. Das mehrgeschossige Gebäude mit viel Raum über seinem Kopf ist notwendig.

Wie Bernd Helmich von der den Kessel produzierenden Firma anhand eines Planes zeigt, wird der Kessel verschwindend klein wirken neben der Technik, die ihn umgeben wird. Schalldämpfer, Emissionsmessgeräte und vieles mehr werden eingebaut, bevor er mit Fernwärme-Wasser gefüllt werden kann. Das Anbringen der Technik wird länger dauern als die Schließung des Dachs über dem Kessel. „Das Dach wollen wir bis Ende des Jahres fertigstellen“, so Gesamtprojektleiter Martin Seitz.

Mit der Baumaßnahme, die 2022/23 im Winter beendet sein soll, wird der Kohleblock ersetzt. Fünf große Gasmotoren werden unter anderem in dem Neubau ihren Platz finden. Diese werden Ende Januar 2020 erwartet.



DAS „GESICHT“ VERSCHWINDET IM NEUBAU: Der neue Spitzenlastkessel wird eingehängt, wie es im Fachjargon heißt. Foto: Roth