

Gewinner beim Förderverein

BURLADINGEN. Bei der Adventskalenderaktion des Fördervereins Jugendmusikschule Burladingen stehen die letzten Gewinner fest. Die Lose fielen am Freitag, 15. Dezember, auf die Nummern 51 und 264, am Samstag, 16. Dezember, auf die 161 und 130, am Sonntag, 17. Dezember, auf die Nummern 471 und 283, Montag, 18. Dezember, auf die Nummern 350 und 416, am Dienstag, 19. Dezember, auf 147 und 374, für Mittwoch, 20. Dezember, waren es die Nummern 240 und 333. Donnerstag, 21. Dezember, waren es die Lose 160 und 206, Freitag, 22. Dezember, die Nummern 479 und 358, Samstag, 23. Dezember die Lose 46 und 249, Sonntag, 24. Dezember, die Nummern 27 und 259. Die Gewinner können aufgrund der Weihnachtsferien ihre Gewinne erst ab 8. Januar 2024 in der Jugendmusikschule in Empfang nehmen. Von Montag bis Donnerstag von 13 Uhr bis 18 Uhr in Zimmer 13 (Büro) oder im Zimmer 25.



Illustration: © czibo - stock.adobe.com

Im Notfall

NOTRUFNUMMERN

Feuerwehr: 112
Polizei: 110
Bundesweiter ärztlicher Bereitschaftsdienst: 116 117
DRK-Rettungsdienst: 112
Giftnotruf: 0761/19240
Krankentransport: 07433/19222

APOTHEKEN

Jupiter-Apotheke Bütz:
 Kirchstraße 16, 07431/9 35 30 30
Schloss-Apotheke Gomaringen:
 Lindenstraße 52, 07072/91 22 82

Redaktion

Lokalredaktion

Telefon:
 07433/90 18 18
E-Mail: redaktionburladingen@schwarzwaelder-bote.de
 Anfragen zur **Zustellung:**
 0800/7807802 (eebührenfrei)

Sein Wunsch ist mehr Wertschätzung

„Eigentlich ist es ja nicht nur ein Beruf sondern gleich mehrere“, sagt der frischgebackene Landwirtschaftsmeister Markus Heinzelmann aus Stetten unter Holstein.

■ Von Erika Rappthel-Kieser

BURLADINGEN-STETTEN. Dass der Beruf eben so vielseitig ist, dass man viel draußen in der Natur ist, aber auch, dass man nie weiß, was auf einen zukommt, ob das Wetter mitspielt oder die Weltmarktpreise, all das hat Markus Heinzelmann am Beruf des Landwirts gereizt, erzählt er unserer Redaktion.

Der junge Mann mit dem kräftigen Händedruck und dem sympathischen Lächeln hat vor wenigen Tagen erst seinen Meisterbrief bekommen und erfüllt seine Eltern Elmar und Ingeborg Heinzelmann mit Stolz. Sie freuen sich, dass er das Team auf dem Hof jetzt uneingeschränkt verstärkt. Sein Notendurchschnitt ist mit 1,8 sehr ansehnlich. „Ich bin froh, dass ich gute Noten habe, aber eigentlich interessiert das ab jetzt niemanden mehr“, sagt Heinzelmann.

Landwirt sein, das hat bei der alteingesessenen Stettener Familie Tradition. Schon Markus Heinzelmanns Großvater Erich bewirtschaftete das Hofgut Laucherttal auf der Oberen Alb und für Markus Heinzelmann war es „immer ein Erlebnis“, wenn er schon als Dreikäsehoch beim Vater auf dem Traktor oben mitfahren durfte. Seine beiden Schwestern Carolin und Ann-Sophie haben sich zwar gegen Karrieren in der Landwirtschaft entschieden, aber einen anderen Beruf als den des Bauern – Markus Heinzelmann hätte sich das für sich selber nie vorstellen können.

Auf den rund 210 Hektar werden Dinkel, Hafer, Ackerbohnen, Roggen, Triticale und Emmer angebaut.

Tierhaltung, das hatte der Großvater seinerzeit schon abgeschafft. Auf den rund 210 Hektar werden inzwischen Dinkel, Hafer, Ackerbohnen, Roggen, Triticale und Emmer angebaut. Auch Klee, aber der werde nur gemulcht um den Boden mit Nährstoffen zu versorgen, erzählt Heinzelmann. Das Hofgut Laucherttal wurde 2016 auf Bio umgestellt und die Familie steht längst hinter dem Konzept einer nachhaltigen



Große Maschinen bedienen und notfalls reparieren: Während seiner Ausbildung hat der Stettener Landwirtschaftsmeister Markus Heinzelmann das alles gelernt.

Foto: Rappthel-Kieser

Bewirtschaftung. In der Ausbildung zum Landwirt in Sigmaringen hatte Markus Heinzelmann Pflanzenkunde, Tierkunde, Fachrechnen aber auch Werkstattkunde, denn Bauer sein heißt auch, viele große Maschinen haben und sie warten zu können.

„Da muss man manchmal vielleicht auch was schweißen oder selber reparieren“, sagt der junge Landwirtschaftsmeister. Vier Traktoren gibt es auf dem Hof, zwei Mähdrescher

die auch im Lohnbetrieb eingesetzt werden und einen Teleskopklader. Und ja, Pflanzenkunde und Werkstattkunde seien seine Lieblingsfächer gewesen, berichtet Heinzelmann. Nachdem er in Sigmaringen fertig war, ging es nach Biberrach auf die Meisterschule, wo alle Kenntnisse noch einmal vertieft wurden. Und es kamen noch Fächer wie Rhetorik, Marketing und Unternehmensführung hinzu, BWL, Recht, Steuer- und Versicherungs-

recht. „Damit man auch weiß, was der Vater so macht und warum er wie entscheidet“, sagt Markus Heinzelmann. Alle Höfe seiner Mitstudenten und Klassenkameraden hat die Gruppe während der Ausbildung besucht. Für diese Höfe Modellrechnungen und Prognosen zu erstellen war dann Teil der Meisterprüfung beim Landwirtschaftsamt.

Die hat Heinzelmann jetzt in der Tasche. Wunschlos glücklich ist er dennoch nicht. „Ich würde mir manchmal mehr Wertschätzung für den Beruf des Landwirtes wünschen. Von Seiten der Politik, aber auch von Seiten der Verbraucher“, sagt er.

Dafür zieht er mit seinem Vater und dem Traktor am kommenden Samstag auch los nach Stuttgart, um zusammen mit Kollegen für die alten Konditionen bei der KfZ-Steuer und dem Agrardiesel zu kämpfen. Vielleicht geht sein Weihnachtswunsch ja in Erfüllung.

Wenn der Stargast zu Weihnachten am Herd steht

Im Rössle bekochte Promi-Koch Philipp Hess zusammen mit Angelika Bastians die Gäste.

■ Von René Wolff

BURLADINGEN-HÖRSCHWAG.

Für die Weihnachtsfeier in diesem Jahr holten sich die Hörschwager Rössle-Betreiber Angelika Bastians und Ullrich Schwarz besondere Unterstützung: Gastkoch Philipp Stefan Hess.

Gemeinsam kreierten sie ein künstlerisch-kreatives Vier-Gänge-Weihnachtsmenü, für das Hess extra aus Stuttgart angereist ist. Der 40-jährige Chefkoch, der normalerweise die Gaumen von Jet-Set-Kunden verwöhnt, zauberte zusammen mit der Inhaberin ein feines Menü für die Gäste auf

der Alb. Der Speisesaal war mit mehr als 40 angemeldeten Gästen komplett gefüllt.

Bastians und Hess überzeugten die Gäste mit interessanten geschmacklichen Kreationen, darunter eine Blaukraut-Cassis-Suppe mit Bratapfel sowie Roastbeef und Maronenbraten. Gastkoch Philipp Hess ist ein langjähriger Freund der Inhaberin und hat bereits mit namhaften Köchen wie Tim Mälzer, Steffen Henssler, Tim Rauhe und Sternekoch Boris Rommel zusammengearbeitet. Besonders Rommel inspirierte ihn mit seiner Art, die Speisen wie eine Fantasie-landschaft zu arrangieren.



Promi-Koch Philipp Hess und Angelika Bastians genießen nach einem anstrengen Tag in der Küche den Abend.

Foto: Wolff

Hess ist ein Koch der Kontraste liebt und diese gekonnt in seine Menüs integriert – sei es geschmacklich mit Variationen von süß, sauer, bitter und salzig

oder durch Farben und Formen. Die bunten Kreationen mit verschiedenen Formen und Konsistenzen werden so zu Artdeco. „Ich liebe es, mit den Zuta-

ten wie ein Kind zu spielen und Neues auszuprobieren“, sagt Philipp Hess. Dabei kommen ihm auch die künstlerischen Einflüsse aus seiner Zeit als Graffiti-Künstler zugute. Obwohl er normalerweise in gehobenen Küchen tätig ist, genoss Hess den Ausflug in die Landküche sehr. „Ich mag die rustikale Küche, die ich bei mir nicht kochen kann.“ Daher war das Weihnachtskochen auch für den erfahrenen Koch etwas Besonderes. „Weihnachten ist eine Zeit, in der ein Koch zeigen kann, was er kann“, erklärte er.

Dabei sagte er auch, dass für viele Leute gleichzeitig zu kochen eine andere Herausforderung sei als Einzelgerichte à la carte zu zubereiten. Die großen Weihnachtsmenüs sind ihm jedoch wichtig. Hess ist ein Wan-

derkoch mit festem Sitz, der sich als sehr akribisch beschreibt. Sein Weg in die gehobene Küche war gepflastert mit vielen Stationen. Vom Biergarten über Hotelküche, bis in die Luxusrestaurants in Baden-Württembergs. Der Besuch im Rössle hatte für ihn aber auch eine ganz persönliche Bedeutung. „Angelika und Ullrich sind Freunde, die ich brutal lieb hab“, betonte er.

Die Anfrage, dort zu kochen, war für ihn daher ein Geschenk. Besonders erfreut war er auch darüber, dass sein Chef ihm extra einen Tag dafür freigestellt hatte. Die zwei Tage der Planung und der ganze Tag in der Küche haben sich jedenfalls gelohnt, denn die Gäste zeigten sich zufrieden und bedankten sich mit kräftigen Applaus.