

Wo Inklusion gelebt wird

Mittagstisch Im „Lamm“ arbeiten Bewohner der Paulinenpflege

VON UNSERER MITARBEITERIN
HEIDRUN GEHRKE

Leutenbach. Der Hackbraten ist der Renner. Fast 40 Portionen sind ratzfatz weg. Die restlichen sechs Portionen schnappen sich Gäste am Tag darauf. Sie haben sich in weiser Voraussicht ihr Wunschgericht schon um neun Uhr morgens reserviert. Der Mittagstisch im „Lamm“ am Löwenplatz brummt. Seit Corona sogar noch mehr als davor.

Wer Hackbraten altbacken nennt, hat den von Valentin Schmolle noch nicht probiert. Seiner hat einen saftigen Teig und nimmt es locker mit jedem zeitgeistigen Burger-Paddie auf, das ja auch nichts anderes als gewürztes Hackfleisch ist – nur eben in moderner Darreichung. Der Hackbraten im „Lamm“ lockt gut gewürzt und, wie es sich gehört, gefüllt. Der Küchenchef schwört auf Ei und Saitenwürstchen. Das eingearbeitete Ei gibt dem Ganzen die Bindung, so dass das Fleisch nicht im Teller zerfällt, sondern am Zielort zergeht, auf Zunge und Gaumen. Passt. Altbacken sind am Hackbraten übrigens nur die Weckle, die genau so reinmüssen in den Teig.

An der Portionsgröße überisst man sich nicht. Die Soßenmenge trifft's ebenfalls, so dass die Spätzle nicht schwimmen, aber auch nicht im Tellereck „verlanden“. Für die zweite Testesserin hätte es ein Klacks Soße mehr sein dürfen, die Verfasserin dieser Zeilen frohlockt, weil das Gericht mal nicht für den schwäbischen Nass-Esser konzipiert ist und sie darum von kernigen, nicht in Soße ertränkten Spätzle berichten kann. Dass man mit dem Traditionsgericht so viel Sympathie erntet, ist dem erst 24-jährigen Küchenchef nicht neu: „Der Hackbraten wird nach Uromas Rezeptur hergestellt. Das Rezept wurde von Generation zu Generation weitergegeben, und ich bereite das Essen genau nach dem Rezept.“

Seit der Eröffnung im Juli 2018 gehört der Mittagstisch zum Angebot. Seit Ausbruch der Pandemie hat die Küchencrew über Mittag schlagartig mehr zu tun. „Wir verkaufen definitiv mehr Essen“, sagt Rosemarie Walz, Projektleiterin des „Lamm“. Aus der Notlösung des Abhol-Angebots wird darum künftig eine dauerhafte Einrichtung. „Wir werden ‚Mittagessen to go‘ beibehalten, auch nach Corona.“

Sie erklärt sich die steigende Nachfrage schon vor Corona mit der Zeitersparnis. „Es kommen viel mehr Berufstätige vorbei, die nicht so die Zeit haben, mittags ins Restaurant reinzusitzen.“ Die können sich ihr Essen abholen, mit ins Freie oder ins Büro nehmen, dadurch bleibe mehr Zeit für die Pause oder für einen kurzen Verdauungsspaziergang nach habhafter Hausmannskost.

Hackbraten nach Uromas Rezept

Schmolles Hackbraten ist eine der Besonderheiten, die in der Gastronomie sonst kaum mehr auf den Speisekarten steht. Rund 30 Gerichte hat er auf der Pflanze, die sich als Mittagessen eignen, etwa die Hälfte davon sind fast vergessene Rezepte. Wie kommt denn ein so junger Koch auf diese Klassiker? „Besonderheiten wie Kalbsbäckle oder Leberle werden von vielen nach wie vor gern gegessen“, berichtet er. Die Liebe zum Kochen und seine Leidenschaft für die regionale, gutbürgerliche und schwäbische Küche hat er bei Arno Doll im „Rebbläck“ in Korb gelernt. Die zweite Etappe seiner beruflichen Laufbahn führte ihn in die „Kostbar“ in Weinstadt. Am Herd im „Lamm“ ist der Küchenchef Mann der ersten Stunde.

Wer sich nicht anfreunden kann mit Tradition-Delikatessen, kann mittags auf die Stammkarte zurückgreifen und zum Beispiel den „Lamm“-Burger probieren. Gelegentlich habe der Name Verwirrung gestiftet, berichtet Rosemarie Walz. Der Haus-



Derzeit gibt es vor dem Gasthaus auch Punsch und heiße Waffeln zum Mitnehmen.

Foto Palmizi

Burger besteht nicht aus Lammfleisch, sondern es liegen selbst gemachte Rinderhack-Paddies zwischen den Brötchen und den hausgemachten Soßen. Bei den Leutenbachern kämen auch die Gemüse-Spätzle-Pfanne sowie verschiedene Maultaschenvarianten gut an. Außerdem setzt Schmolle immer zwei zusätzliche Wochengerichte auf die Karte. „Die Zutaten entscheiden darüber, was in welcher Konstellation auf die Teller kommt. Wir nehmen Wünsche unserer Gäste auf, erarbeiten im Team neue Rezepte und orientieren uns am Angebot auf dem Wochenmarkt in Leutenbach.“

Der in Leutenbach wohnhafte Küchenchef kann zu Fuß zur Arbeit laufen, die Zutaten für seine Kocharbeit findet er direkt vor der Haustür auf dem Löwenplatz. „Gute Ernährung zu fairen Preisen“ – in dem Slogan fasst er sein Konzept zusammen. Wichtig sind ihm Frische, das Selbstgemachte, saisonale regionale Produkte. Wie hält er's mit der Handarbeit? Die Spätzle: von Hand durch die Presse gedrückt, brettlegeschabt oder Convenience? Er versichert: „handgeschabt oder handgedrückt“. Die Soßen: „aus Knochen frisch ausgekocht“. Konvektomat (Heißluftofen) oder richtiger Bräter? „Wir arbeiten mit Konvektomat, im Verpflegungsbereich ist es von den Mengen her sonst nicht machbar.“

Mehr Selbstbewusstsein durch die Mitarbeit

Schmolle leitet über zum Inklusionsgedanken beim Projekt „Lamm“. Bedient werden die Gäste von Menschen mit und ohne Behinderung. „Wir leben Inklusion“, sagt Rosemarie Walz. Das Lamm sei „eine Herzensidee“, um Verständnis füreinander zu wecken und Barrieren im Umgang miteinander abzubauen. Was bereits Wirkung zeigte: Die geistig behinderten, psychisch erkrankten oder schwerhörigen Menschen hätten im kollegialen Miteinander einen „enormen Entwicklungsprozess“ durchlaufen. „Sie sind selbstbewusster geworden, haben eine positivere Ausstrahlung und reißen sich ums Arbeiten.“ Manchen Arbeitseifer müs-

sen sie regelrecht bremsen. „Ich sage manchmal, komm, geh mal nach Hause, dein Bus fährt.“ Sie erlebe Hingabe und Begeisterung, im Team zu arbeiten. Ein paar hätten angeboten, auf den Urlaub zu verzichten, wollten lieber arbeiten. Wichtig für die Mitarbeiter: „Sie sind auch das Gesicht vom ‚Lamm‘ geworden, man spricht sie an, heißt sie willkommen.“ Umgekehrt seien sie hilfsbereit und helfen Gästen, die sie auf der Straße wiedererkennen, beim Taschetragen.

Das Team darf mitgestalten, auch die Speisepläne. Sie hat gleich zu Beginn alle Mitarbeiter nach ihren Lieblingessen gefragt, die nun von Zeit zu Zeit die Gäste erfreuen: Hirseküchle mit Polenta, mediterrane Gemüse und Fetawürfeln oder Pfannkuchen mit Spinat und Käse überbacken. Ein Küchen-Hit aus dem Mitarbeiterkreis

sind Kräuterflädle mit Gorgonzola, getrockneten Tomaten, Oliven und grünem Pesto. Wo motivierte Menschen zusammenschaffen, fallen Sprüche. Rosemarie Walz schreibt sie auf. Ein Küchenmitarbeiter sagte mal: „Die Männer kriegen was Scharfes zu essen, damit sie spüren, was sie falsch gemacht haben.“

Franziska ist der Sonnenschein, die mit ihrer herzwarmer Art wie geboren ist fürs Bedienen und Umsorgen der Gäste. Als „Gastgeberin“ weiß sie, was gut ist. „Ich hatte ihr mal vorgeschlagen, dass ich für die Belegschaft ja mal kochen könnte“, berichtet Rosemarie Walz. Die Begeisterung habe sich in Grenzen gehalten: „Um Gottes willen, lassen Sie das sein“, habe Franziska geantwortet. „Weil sie weiß, dass Herr Schmolle besser kocht und es ihr von ihm toll schmeckt.“

Essen zum Abholen

Die Mitarbeiter arbeiten sonst bei den **Werkstätten Backnang**, einem Geschäftsbereich innerhalb der Paulinenpflege. Sie wohnen in Backnang, Fellbach und Winnenden.

Das „Lamm“ ist ein **Berufsfeld** innerhalb der Werkstätten, neben weiteren wie Textil, Montage, Verpackung, Bioland Hof, Gärtnerei, Metall und Korbflechterei.

Die Mitarbeiter haben sich für eine Tätigkeit im „Lamm“-Team beworben und werden anhand ihrer Begabungen eingesetzt im **Kassenbereich und Service**. Einige arbeiten als Beikoch dem Koch zu. Für den Kaffee haben sie Barista-Schulungen erhalten.

Bis auf weiteres gibt es ausschließlich Essen zum Abholen, **von Montag bis Freitag zwischen 11.30 und 14 Uhr**.

Von 21. bis 23. Dezember gibt es durchgehend von 11.30 bis 19.30 Uhr warme Küche. Rosemarie Walz zur Idee

dahinter: „Viele haben jetzt schon Urlaub, schlafen länger und frühstücken später. Dadurch verschiebt sich der Hunger fürs Mittagessen nach hinten, ihnen möchten wir entgegenkommen.“

Es gibt „Lamm“-Burger mit Pommes, gemischte Salate mit und ohne Hähnchenstreifen, außerdem **Entenkeule mit Kartoffelknödeln und Rotkraut**, ein Überraschungsgericht sowie ein Adventsdessert.

Während der Öffnungszeiten werden auf dem Löwenplatz vor dem „Lamm“ zudem Punsch und heiße Waffeln verkauft, selbstverständlich „to go“ – eine kleine **adventliche Freude** mit Abstand und unter Corona-Vorkehrungen.

Das „Lamm“ bittet um **Vorbestellung** per Mail an lamm@paulinenpflege.de oder unter ☎ 0 71 95/9 77 92 30 jeweils bis spätestens 11 Uhr. Freitagabend-Abholmenüs von 18 bis 20.30 Uhr sind bis 17 Uhr zu bestellen.

Faustschläge nach Räumung

Verhandlung am Amtsgericht Schorndorf / Tätlicher Angriff auf Vollstreckungsbeamten

VON UNSEREM MITARBEITER
THOMAS MILZ

Schorndorf.

Es muss alles sehr schnell gegangen sein. Auf einmal hatte der Ordnungsbeamte ein paar Faustschläge von einer völlig außer sich geratenen Frau im Gesicht. Was war geschehen? Eine Wohnung in Rudersberg wurde im Sommer zwangsgeräumt. Die Mieter waren zu lange mit dem Nutzungsentgelt in Verzug geraten. Ausgeräumt aber war fast gar nichts von den gekündigten Bewohnern, einer vor vielen Jahren durch den Kosovo-Krieg vertriebenen (das wurde vor Gericht nicht nachgefragt) oder geflohenen Familie.

Man muss das sicher auch so sehen: Die traumatischen Folgen von Krieg und Zerstörung an der Peripherie Europas schlagen nun, wie könnte das anders sein, auch in unseren Gerichtssälen auf. Und wer davon spricht, dass es seit 75 Jahren keinen Krieg in Europa gegeben hat, der will, mit großer Verdrängungsleistung, den Balkan, das zerfallene Jugoslawien, nicht wirklich zu Europa zählen. Großer Krieg und kleiner Alltag. Die Gewaltspur zieht sich durch.

Da nun aber auch verderbliche Lebensmittel in der Wohnung zurückgelassen wurden, hatte der Gemeindevollzugsbedienstete beim Ordnungsamt Rudersberg, Lothar F. (alle Namen im Folgenden geändert), den Auftrag, zusammen mit zwei Kollegen vom Bauhof am nächsten Tag die Sachen zu entsorgen.

Nachdem er Fotos von dem Quartier gemacht hatte, fing den beiden Arbeiter vom Bauhof an, in der Küche aufzuräumen. Schon kurz später hörten sie aber einen Hilferuf von Lothar F., der an der Wohnungstür von der plötzlich auftauchenden, ehemaligen Mieterin attackiert wurde.

Widerstand gegen einen Vollstreckungsbeamten in Tateinheit mit Körperverletzung und Sachbeschädigung lautete denn auch die Anklage gegen Zarima S., die nun unter der Leitung von der Direktorin am Amtsgericht Schorndorf, Doris Greiner, verhandelt wurde.

„Plötzlich stand die Frau da und hat mir, ohne was zu sagen, mit beiden Fäusten ins Gesicht geschlagen.“ So schildert es Lothar F., der bei der Attacke ein Hämatom und Läsionen erlitt und dessen Brille beschädigt wurde. Er habe sie gezogen, erklärte dagegen die ohne Anwalt und nur mit einem

Übersetzer erschienene Angeklagte. „Sie haben gar nichts gemacht?“, fragte die Richterin. „Nein.“

Im Sitzungssaal war ein Sohn von Zarima S. anwesend, der für seine Mutter intervenieren wollte, – „sie kann sich nicht verteidigen!“ – und von Richterin Greiner dann kurzerhand, und man möchte sagen großzügig, als Zeuge zugelassen wurde.

Der Sohn hatte ein Attest des Klinikums Winnenden dabei, das bescheinigte, dass seine Mutter dort in Behandlung war und unter schizophrener Schüben leide. Das nun war dem Gericht neu und veränderte die Sachlage.

Die Staatsanwältin hielt der Angeklagten zugute, dass es keine Voreintragungen gebe und bei der Tat ein „psychischer Ausnahmezustand“ geherrscht habe. Sie plädierte für eine Freiheitsstrafe von vier Monaten, ausgesetzt auf eine Bewährung von drei Jahren.

„Eine Verletzung von Vollzugsbeamten kann man nicht hinnehmen“, erklärte die Richterin. „Vollzugsbeamte müssen geschützt werden!“ Für schuldig, aber vermindert schuldhaftig, hielt sie die Angeklagte und verhängte eine Strafe von 95 Tagessätzen zu jeweils zehn Euro.

Kompakt

Rathaus: Kein Anschluss unter dieser Nummer

Leutenbach. Das Rathaus ist am Mittwoch, 23. Dezember, telefonisch nicht erreichbar. Für das Ständesamt ist von 10 bis 12 Uhr ein Notdienst eingerichtet, Voranmeldung unter ☎ 0 71 95/1 89 36.

In Kürze

Berglen. Das **Gemeinsame Singen** mit der Harmonie Oepelsbohm an Heiligabend entfällt heuer.

Standesamt

Geburten:
Lennox Feder, geb. 26.11.2020 in Winnenden, Eltern: Nadine & Merlin Feder, Holzriesenweg 6, Rudersberg

Grea Prankić, geb. 22.11.2020 in Winnenden, Eltern: Ivona Steković Prankić & Sinia Prankić, Wenzelstr. 7, Sulzbach an der Murr

Sarah Avdagić, geb. 22.11.2020 in Winnenden, Eltern: Mirsada & Samir Avdagić, Bahnhofstr. 28, Weinstadt

Nora Lou Schairer, geb. 25.11.2020 in Winnenden, Eltern: Anna Charlotte Schairer & Bernd Jürgen Schälling, Korber Str. 24, Waiblingen

Maël Carl Louis Göhring, geb. 27.11.2020 in Winnenden, Eltern: Pascaline Gauffre & Holger Göhring, Römerstr. 11, Winnenden

Lina Rosalie & Leah Josefin Zils, geb. 29.11.2020 in Winnenden, Eltern: Kathrin & Oliver Zils, Dammweg 9, Urbach

Nina Baftjaraj, geb. 31.10.2020 in Winnenden, Eltern: Blerina & Mic Baftjaraj, Meisenweg 10, Fellbach

Archie Sango, geb. 26.11.2020 in Winnenden, Eltern: Aquila Uwaaghe Acheuwah & Bruno Sango, Schubartstr. 2, Backnang

Madis Erik Didrichson, geb. 01.12.2020 in Winnenden, Eltern: Kerli Didrichson & Andreas Bangert-Didrichson, Andreästr. 15, Waiblingen

Theo Mauder, geb. 27.11.2020 in Winnenden, Eltern: Andrea Mauder & Marco Rösler, Aldinger Str. 12, Waiblingen

Leyis Brandt, geb. 03.11.2020 in Winnenden, Eltern: Helena Brandt, Im Gäble 19, Auenwald & Cenk Tuncer, Holzbachweg 2, Auenwald

Lia Miley Schmidt, 30.11.2020 in Winnenden, Eltern: Romina & Kim Steffen Schmidt, Schubertstr. 34, Welzheim

Luca Wahl, geb. 1.12.2020 in Winnenden, Eltern: Marcel & Marina Wahl, Winzerstr. 2, Asbach

Lilla Lubka, geb. 13.11.2020 in Winnenden, Eltern: Paulina & Mateusz Lubka, In der Steige 46, Leutenbach

Miriam Bajkó, geb. 17.11.2020 in Winnenden, Eltern: Ionela & Cristian Bajkó, Mühlstr. 5/1, Winterbach

Ben Fabio Fischer, geb. 19.11.2020 in Winnenden, Eltern: Conny Reißmann & Nils Fischer, Bachstr. 19, Backnang

Matteo Enkelmann, geb. 1.12.2020 in Winnenden, Eltern: Giulia Bramardo & Florian Enkelmann, Mühlbachweg 3, Schwaikheim

Lucy Flor Funk, geb. 2.12.2020 in Winnenden, Eltern: Nicola & Daniel Funk, Bäumläcker 8, Waiblingen

Liana Cateleya Glauber, geb. 6.12.2020 in Winnenden, Eltern: Aline Häfner & Daniel Glauber, Stuttgarter Str. 12, Fellbach

Alessia-Nicole Muntean, geb. 28.11.2020 in Winnenden, Eltern: Elena & Cosmin Muntean, Oberstenfelder Str. 16, Asbach

Mila Lerch, geb. 30.11.2020 in Winnenden, Eltern: Veronika Lerch, Beethovenstr. 20, Asbach

Eheschließungen
Frank & Bettina Lämmle geb. Keller, Silvanerstr. 13, Winnenden, Eheschließung am 11.12.2020.

Sterbefälle
Rudolfine Wolfert, geb. Kohlberger, Jesistraße 21, Waiblingen, verstorben am 6.12.2020.

Georg Leonhard Bruder, Bühlweg 68, Waiblingen, verstorben am 14.12.2020 in Winnenden

Johann Warth, Am Buchenbach 2, Winnenden, verstorben zwischen dem 11.12. und dem 12.12.2020 in Winnenden.

Firma Judo zahlt Corona-Prämie

Winnenden. Die Firma Judo Wasseraufbereitung zahlt ihren rund 600 Mitarbeitern eine Corona-Prämie von 300 Euro. „Die Corona-Pandemie hat uns in diesem Jahr alle vor große Herausforderungen gestellt – uns als gesamtes Unternehmen, aber auch unsere Mitarbeiter“, erklärt Hartmut Dopschlaff, geschäftsführender Gesellschafter. „Von der anhaltend guten Konjunktur der Baubranche getragen, haben unsere Mitarbeiter alle Widrigkeiten wie die teilweise blockierte Zulieferindustrie oder die Kontaktbeschränkung zu unseren Kunden mit hervorragendem Engagement überwunden und damit der Gruppe ein erfolgreiches Jahr 2020 beschert. Als Familienunternehmen steht für uns Zusammenhalt an erster Stelle: Mit der Sonderzahlung möchten wir ein Zeichen der Anerkennung setzen.“



Feuerwehr im Einsatz.

Foto: Beytekin