

Was wird aus dem Wörth?

Noch ist die Zukunft des westlichen Nürtinger Neckarufers ungewiss. Studenten stellen ihre Skizzen vor.

Von Corinna Meinke

NÜRTINGEN. Wie sehr sich die Nürtinger Bürgerschaft mit der Lage ihrer Stadt am Neckar identifiziert, zeigt die bald zwanzig Jahre anhaltende Debatte über die Zukunft des Wörthareals. Vom Land 2003 avisierte Fördergelder brachten den Stein ins Rollen. Angesichts der geplanten massiven zweireihigen Bebauung entlang des Neckars mit drei und viergeschossigen Wohngebäuden hagelte es Kritik von vielen Seiten und letztlich entschied der Gemeinderat, die Kaufverträge mit den beiden Wohnungsbauunternehmen rückgängig zu machen.

Nun plant die städtische Verwaltung einen neuen Anlauf, das Gebiet zwischen Stadtmuseum und Ruderclub städtebaulich zu nutzen, wo früher Schießübungen stattfanden, einst ein Dampfsägewerk und eine Kiesbaggerei betrieben wurden. Im zweiten Anlauf wollen die kommunalen Akteure vor allem auch die Bürgerinnen und Bürger frühzeitig einbeziehen. Das sei ein zentraler Aspekt sagte Susanne Mehli, die Leiterin des Stadtplanungsamts, in ihrem Grußwort zur Sonderausstellung „Stadtmuseum und Wörth-Areal – Geschichte und Zukunftsideen“, die noch bis zum 30. Oktober im Stadtmuseum zu sehen ist. Studierende im Studiengang Landschaftsarchitektur an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen (HfWU) haben dazu ganz eigene Ideen entwickelt, die von der Liegewiese bis zum Stadtstrand reichen.

„Die Ideen müssen frei sein können“, erklärte der HfWU-Professor Klaus Meier. Der Architekt hat das Areal mit seinen Studierenden erst als Inspiration genutzt und ihnen bei der Ideenfindung freie Hand gelassen. Erst danach sei darüber nachgedacht worden, wie eine entsprechende Bebauung aussehen könnte.

→ **Die Pläne der Arbeitsgruppen** sind im Stadtmuseum, Wörthstraße 1, zu sehen dienstags, mittwochs und samstags von 14.30 bis 17 Uhr und sonntags von 11 bis 18 Uhr.

Lebensretter für Walter gesucht

Der 56-jährige Familienvater aus Weilheim ist an Blutkrebs erkrankt und benötigt eine Stammzellenspende.

Von Elke Hauptmann

WEILHEIM. Walter aus Weilheim ist an Blutkrebs erkrankt. Nur mit einer Stammzellenspende kann er überleben. Wer dem 56-jährigen Familienvater helfen will, kann sich bei der DKMS online registrieren – fast 400 Menschen haben das bereits getan.

Walter ist begeisterter Sportler und Co-Trainer im TSV Weilheim, zu seinen Hobbys gehören Wandern, die Gartenarbeit und das Tanzen mit seiner Frau, mit der er seit 27 Jahren glücklich verheiratet ist. Doch im Juli dieses Jahres erhielt er völlig überraschend



Walter benötigt Hilfe. Foto: DKMS

die Diagnose akute Leukämie. „Eine Flut an Ängsten brach über mich herein und auch die ernüchternde Möglichkeit, dass ich meine Familie bald nicht mehr in meinen Armen halten kann“, schildert er auf der Homepage der DKMS.

Dort bittet er seine Mitmenschen darum, sich registrieren zu lassen: „Ein kleiner Moment für dich kann ein weiteres Leben für mich bedeuten.“

Und auch anderen Betroffenen kann man damit helfen: Laut der DKMS, eigenen Angaben zufolge die weltweit größte Stammzellenspendenliste, erhält in Deutschland alle zwölf Minuten ein Mensch die niederschmetternde Diagnose Blutkrebs, weltweit passiert dies alle 27 Sekunden. Viele Patienten können ohne eine Stammzellenspende nicht überleben. Mit der Suche nach geeigneten Spendern beginnt immer auch ein Wettlauf gegen die Zeit – je schneller ein „Match“ gefunden wird, desto größer sind die Überlebenschancen der Betroffenen. Nach Angaben der in Tübingen ansässigen gemeinnützigen Organisation konnten seit ihrer Gründung 1991 bisher mehr als 100 000 Stammzellenspenden für Menschen in 57 Ländern vermittelt werden.

→ **Infos und Registrierung finden Sie unter:** www.dkms.de/walter.

Eine ziemlich andere Manufaktur

Der Esslinger Hoodie-Hersteller Wasni steht vor einem großen Erfolg. Er ist nominiert für den Landespreis für junge Unternehmen.

Von Johannes M. Fischer

ESSLINGEN/STUTTGART. Den Umsatz in wenigen Jahren vervielfacht, die Produktionszeit für jedes einzelne Produkt deutlich verringert. Die Mitarbeiterzahl: Um 500 Prozent gestiegen in nicht einmal einem Jahrzehnt. Die Fabrikfläche im vergangenen Jahr verdreifacht. Die Produktpalette erweitert, die Zahl der angefertigten Stücke mehr als vervierfacht. Und sich trotzdem treu geblieben. Geht das? In der Regel nicht, allerhöchstens in einer Sonntagsrede. Aber was ist schon die Regel? Wasni, so der Name des Unternehmens, steht für diesen Satz: Wenn anders sein normal ist.

Darüber muss man erst mal nachdenken. Nachgedacht hat auch die Jury des Landespreises für junge Unternehmen und kam zu dem Schluss, dass das Esslinger Unternehmen preisverdächtig ist. Wasni schaffte es tatsächlich unter die letzten zehn, die am Dienstagabend zu der Preisverleihungsgala in das Neue Schloss in Stuttgart eingeladen wurden. Ob es auch für einen der ersten drei Preise reichen wird, die die Siegerinnen und Sieger aus den Händen des baden-württembergischen Ministerpräsident Winfried Kretschmann, Ministerpräsident



Foto: dpa/Bernd Weißbrod

„Es begeistert mich stets aufs Neue, wie einmalig die baden-württembergischen Unternehmen sind.“

Winfried Kretschmann, Ministerpräsident

ins Haus, viele Käufer kommen aber auch in den Laden und lassen sich ausmessen. Etwa ein Viertel der Produktion geht an größere Gruppen wie Firmen und Vereine, die sich ihr Logo auf die Shirts drucken lassen. Jeder Hoodie und jedes Shirt kann hochindividuell angepasst werden. Nicht nur, was die Farben betrifft. Ist zum Beispiel ein Arm länger als der andere, wird dies beim Zuschneiden berücksichtigt.

Trotz der Vergrößerung ist sich Wasni treu geblieben. Es versteht sich als ein Inklusionsunternehmen, in dem Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam arbeiten. Es werde bedarfsorientiert entlohnt. „Es ist ein Unterschied, ob jemand alleinerziehend ist oder mietfrei bei den Eltern wohnen kann.“ Neben dem sozialen Aspekt spielt auch das Thema Nachhaltigkeit eine wesentliche Rolle. So wird der Stoff vor dem Einkauf auf seine Umweltverträglichkeit geprüft. Auch der Umgang mit den Lieferanten, die Kowalewski Partner nennt, ist etwas anders als üblich. Zwischen diesen Partnern herrsche große Transparenz, was heißt, dass

riketage in Esslingen-Mettingen ein sechs Meter langer CNC-Cutter. Das ist eine computergesteuerte Maschine, die den Stoff mit hoher Präzision zuschneidet. 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter fertigen inzwischen fast 8000 Stücke im Jahr.

Und das läuft so: Die bunten Stoffe werden in großen Rollen angeliefert. Eine Rolle liegt auf der Maschine, wo der Stoff auf die Bahn gezogen wird. An einem Computer werden die Schnitte eingegeben für die einzelnen Teile, die die Maschine dann genauso ausschneidet wie eingegeben. Die Teile kommen dann in Körbe mit exakten Beschriftungen etwa zur Größe, aus denen hervorgeht, für welchen Hoodie hier gerade was geschnitten wurde. Diese Körbe gehen in den Nähraum. Hier werden die Teile zusammengeheftet. In weiteren Schritten werden bei den Kapuzenshirts die Kordeln eingezogen, die Reißverschlüsse genäht, die vom Kunden gewünschten Aufschriften gedruckt.

Zwischendurch gibt es verschiedene Qualitätskontrollen. Am Ende wird das Produkt, sofern es nicht abgeholt wird, verpackt und versandfertig gemacht. Die Hälfte der Bestellungen kommt online

Wasni genau weiß, woher der Stoff kommt, mit dem das Unternehmen arbeitet, und unter welchen Bedingungen die Textilien hergestellt werden. Wie geht es weiter? Kowalewski und sein Team haben schon eine ganze Reihe von



Azubi Robin Bayer (links) und Wasni-Geschäftsführer Daniel Kowalewski. Foto: Janey Schumacher

Der Landespreis für junge Unternehmer

Anforderungen und Preisgeld Der Landespreis für junge Unternehmen wird in diesem Jahr zum 14. Mal vergeben. Schirmherr ist Ministerpräsident Winfried Kretschmann. Der gemeinsam von der Landesregierung und der L-Bank ausgeschrieben Preis ehrt Persönlichkeiten, die in den letzten zehn Jahren ihr Unternehmen gegründet oder übernommen und es

wirtschaftlich erfolgreich entwickelt haben. Leistungsstärke, Innovationskraft sowie soziales oder ökologisches Engagement stehen bei der Bewertung im Mittelpunkt. Der mit einem Preisgeld von 90 000 Euro dotierte Landespreis für junge Unternehmen zählt zu den renommiertesten und teilnahmestärksten Unternehmenspreisen Deutschlands.

Einschätzung des Ministerpräsidenten Winfried Kretschmann sagt zu dem Preis: „Es begeistert mich stets aufs Neue, wie einmalig die baden-württembergischen Unternehmen sind – in ihren Branchen und mit ihren Geschäftsmodellen. Und wie sie auf den verschiedensten Wegen überaus erfolgreich agieren und doch gemeinsam unser Bundesland voranbringen.“ jmf

Schnell gekauft und schnell gekocht

Immer mehr Anbieter im Kreis Esslingen setzen auf Lebensmittel aus dem Automaten. Rund um die Uhr kann sich die Kundschaft versorgen.

Von Corinna Meinke

KREIS ESSLINGEN. Schade, jetzt ist es zu spät zum Einkaufen. „Solche Stoßseufzer kennen viele Berufstätige, deren Feierabend erst nach Geschäftsschluss liegt. Wer nur spät einkaufen gehen kann, auf den wartet eine wachsende Zahl an Automaten. In immer mehr Kreiskommunen bieten Metzger, Hofläden und andere Produzenten ihre Lebensmittel auf diese Weise an. Wir haben uns in ein paar Gemeinden beispielhaft umgesehen, was das Rund-um-die-Uhr-Angebot offeriert und was sich daraus zubereiten lässt.

Besonders umfangreich kommt die Auswahl beim Weilerhofladen in Esslingen-Weil daher. Petra und Andreas Rapp bestücken ihre Automaten nicht nur mit einer reichhaltigen Auswahl Esslinger Weine, auch das Essensangebot ist breit und bodenständig. Ein schnelles Abendessen versprechen die Fertigmensüs, die Rapps aus Stuttgart-Hedelfingen beziehen. Gerichte wie gefüllte Paprika, Rindsrouladen oder Kalbsrahmgesschnetzel müssen vor dem Servieren nur noch kurz erwärmt werden. Wer Spätzle oder Nudeln dazu abkochen möchte, wird hier ebenfalls fündig. Und auch der schwäbische Klassiker Linsen mit Spätzle steht genauso im Regal wie die obligatorischen Saitenwürstle.

„Die Fertiggerichte boomen regelrecht“, beschreibt Petra Rapp die rege Nachfrage nach dem Essen im 400-Gramm-Glas. Was zu Zeiten des Lockdowns als Unterstützung für die Lieferantin Sonja Lenz gedacht war, komme bei der Kundschaft weiterhin sehr gut an. Fast alle Zutaten stammten vom eigenen Hof, und auch sonst lege sie großen

Wert auf kurze Wege. So kommen die Maultaschen von Markus Hahns Manufaktur am Esslinger Hafenmarkt, die Schweinsbäckle und einiges mehr von der Altbacher Metzgerei Seifried, die Milchprodukte aus dem Nachbarlandkreis Göppingen und vieles andere wie Hagenmark, Honig und Wurstwaren ebenfalls aus Rapps Heimat, die aus einem Weiler bei Böhmenkirch stammt. „Wir kleinen Betriebe müssen zusammenhalten“, beschreibt die Landwirtin ihre Philosophie.

In Hochdorf versorgen Andrea und Tim Holzer ihre Kundschaft mit einer Auswahl ihrer Produkte aus Ziegenmilch. Dazu gehören Quark, Trinkjoghurt, Frisch- und Weich-

käsesorten sowie Schinkenwurst von ihren Hinterwälder Rindern und frische Eier. Für ein schnelles Pfannengericht eignet sich der Ziegenweichkäse nach griechischer Art, und gegen den Durst hilft ein Apfelsaft aus alten Streuobstsorten. Fleischnesser können alternativ zum Beefsnack greifen, der im Automaten der Metzgerei Fauser & Gözl aus Zell unter Aichelberg ein paar Straßen weiter zu haben ist. Und zusammen mit Holzers Eiern lässt sich aus einem dort angebotenen Schweinerückensteak ebenfalls ein flottes Abendessen brutzeln.

Vielfältig ist die Auswahl im Schurwald-dorf Lichtenwald, wo Familie Graser in den Automaten ihres Hoflädles auch Grundnahrungsmittel wie Kartoffeln feilbietet. Aus der Sorte Annabelle lässt sich bei genügend Zeit ein schwäbischer Kartoffelsalat zubereiten,

oder man kann die Kartoffeln nach dem Schälen stiften und sie im heißen Fett zu Pommes frites ausbacken. Dazu gibt es Currywurst-Soße und rote Wurst aus dem Automaten. Einem mehrgängigen Menü steht im Ortsteil Hegenlohe nichts im Wege, wobei Fromagerie & Feinkost Maulick seine Produkte statt in Automaten in Kühlschränken und Regalen anbietet. Bezahlt wird ins Kässle. Als Vorspeise locken Oliven und Weinblätter, Zaziki und Paprika-Auberginen-Mus. Und ein Nudelgericht mit Gorgonzola und gewürfelter Paprika ist dazu als Hauptgang schnell zubereitet. Wer es besonders eilig hat, kann zwischen Pesto und Soße aus gelben Tomaten wählen. Solange die Teigwaren garen, lässt sich aus den bei Grasers gekauften Äpfeln noch schnell ein Kompott garen. Na dann: guten Appetit!



Bei Petra Rapp vom Weilerhofladen in Esslingen gibt es viele frische Produkte auf Knopfdruck. Auch bei Blumen und Kürbissen kann sich die Kundschaft jederzeit selbst bedienen. Fotos: Roberto Bulgrin

