

Ein Dorf, ein Fest

Fest Zwischen Scheunentor und Eselsturm feierte Obernau am Wochenende sein traditionelles Sommerfest. Es kamen deutlich mehr Gäste, als der kleine Ort Einwohner hat. *Von Fred Keicher*

Viel Platz gab es am Samstag gegen 17 Uhr auf dem Festgelände auf dem Obernauer Dorfplatz. Der Regen war zwar vorbei, das Wetter aber immer noch feucht und trüb. Drei Bedienungen unterhielten sich, alle Anfang 20, aber mit langer Festerfahrung. „Die Jugend von heute hat einfach keine Schlechtwettererfahrung mehr. Bei meinem Opa säße hier alles voll und mit zehn Halben in-tus.“ Ernst gemeint war das nicht, alle lachten. „Das ist ein Fest für das ganze Dorf“, ergänzte der junge Mann. Martin Hebe vom Musikverein bekräftigte: „Wir sind ein Dorf mit gerade mal 500 Einwohnern. Dass wir so was stemmen, darauf bin ich stolz.“

Offiziell war es das 23. Dorrfest des Obernauer Musikvereins. Aber das letzte August-Wochenende ist seit Menschengedenken Festwochenende in Obernau. Früher hieß es Sichelhenke, das Fest zum Abschluss der Getreide-Ernte. Die Tradition ist überall sichtbar. Man betritt das Festgelände durch ein landwirtschaftlich dekoriertes Scheunentor. „Das ist neu, das alte konnten wir aus Sicherheitsgründen nicht mehr verwenden“, sagte Karl-Heinz Hertkorn vom Vorstand des veranstaltenden Oberndorfer Musikvereins.



Mal wieder Glück gehabt: Am Samstag blieb es trocken auf dem Dorfplatz vor dem Obernauer Eselsturm.

Bilder: Uli Rippmann

Hier heißen alle Schweinbenz.

Ein Festbesucher aus Ergenzingen

Auch das kleine Festzelt war ländlich geschmückt. Maisstauden begrünen die Decke, an den Seiten hängen Getreidesäcke mit Namen und Bildschmuck, ein Pflug etwa oder Ähren. „Hier heißen alle Schweinbenz“, sagte ein Ergenzinger mit Blick auf die Namen. Die Säcke machten den Eindruck, dass sie riesig sind und, wenn gefüllt, sackschwer. Dem widerspricht der Ergenzinger nicht. Aber: „Solche Säcke habe ich noch auf die Bühne getragen.“ Unterm Dach des Wohnhauses war der Getreidelagerplatz, nicht in der Scheune.

Erneuert wurde die Bar am Eselsturm. Getrunken wird hier viel Aperol-Spritz. Aber es gibt auch Most in gleich drei Varianten. Mostbowl, weißer und roter Most. Roter Most wird mit dem Zusatz von Holundersaft gemacht, erklärte Martin Hebe. Früher habe man die Holunderbeeren gesammelt und den Saft selber gekocht.

Heute kaufe er den Holundersaft („Gibt's im Reformhaus“). Wichtig sei, dass der Saft dem Most beim Gären schon zugesetzt werde. 700 Liter Most macht Hebe, getrunken wird nicht alles. Aber so hat er einen Vorrat, wenn mal die Apfel-ernte ausfällt.

Steaks sind aus!

Ruf um 22 Uhr aus der Grill-Abteilung

Das kulinarische Angebot lässt den Festles-Klassiker Rote Wurst nicht aus. Setzt aber schwäbische Schwerpunkte. Saure Kutteln gibt's mit Bratkartoffeln oder Brot. Maultaschen werden mit Kartoffelsalat serviert. Am Montag wird zum Festausklang ein großer Topf Linsen gekocht. Wenn der leergegessen ist (mit Spätzle natürlich) gibt's keinen Nachschlag. Er wird immer leer gegessen.

Als Stinkeräs verleumdet ist der Romadur. Als typisch Deutsch gilt er, dabei stammt er aus Belgien. Importiert in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Damals brach

die Flachsproduktion im Allgäu zusammen, weil die billige Baumwolle aus den Sklavenstaaten des Südens der USA auf den Markt drängte. Die Allgäuer Bauern setzten auf Milchwirtschaft. Sie schickten einen Pfarrer auf die Suche nach einem Käse. Er brachte den Romadur mit.

Auf dem Fest gibt's ihn eingelegt. Zuständig dafür ist Joachim Schweinbenz. „Das ist ein Spezialrezept meiner Oma aus Löffingen im Schwarzwald.“ Die Umstehenden stöhnen schon, weil es relativ ausführlich wird. Also die Grundlage Essig und Öl, dazu Nelken, Knoblauch, Chili, um nur die wichtigsten Zutaten zu nennen. Geht weg wie nix.

Musikalisch war der Samstag weitgehend Blasmusik-frei. Zum Auftakt spielten die vier von der Countryband „Laredo“, professionell, routiniert und mit Leidenschaft. Denen ging es nicht so wie dem Ehepaar, das im Johnny Cash Klassiker „Going to Jackson“ besungen wurde. Geheiratet wurde hitzig und schärfer als ei-

Am Abend spielten Ernest and the Hemingways mit Sonnenbrille und viel Schmelz.



ne Pfefferschote. Dann der Alltag, aber immer noch die Hoffnung, die alte Leidenschaft könnte zurückkommen.

Am Abend Ernest and the Hemingways. Angegraut, aber mit Sonnenbrille und viel Schmelz und Sanftheit. Bei „Rolling on a River“ war die ganze Bläsersektion aufs Mitklatschen zurückgenommen. Die Menschen tanzten auf dem harten Granitpflaster vor der Bühne zur Musik

über die weichen Wellen des Mississippi.

Gegen zehn Uhr ertönte aus der Grill-Abteilung der Ruf: „Steaks sind aus!“ Mit der Ergänzung: „Nur noch fürs Personal.“ Karl-Heinz Hertkorn ging entspannt lächelnd übers Festgelände. Am Nachmittag waren ihm die Sorgen wegen des Wetters anzusehen. Jetzt war der Dorfplatz voller vernünftiger Menschen. „Wir haben Glück gehabt“, sagte Hertkorn fröhlich.

Freiheit, die durch den Magen geht

Reusten. Die Zehntscheuer in Reusten wird am Freitag, 1. September, wieder zum Dorfkino. Um 20 Uhr läuft ein Film, der Appetit macht, und zwar nicht nur auf gutes Essen. Nachdem der französische Regisseur Eric Besnard in „Birnenkuchen mit Lavendel“ gezeigt hat, wie Liebe durch den Magen gehen kann. Es geht um Pierre, einen begnadeten Koch, der in der Zeit vor der Französischen Revolution erst am Hofe eines Herzogs kochte, nach seiner Entlassung aber aus dem Bauernhof seines Vaters ein Gasthaus für Reisende macht. Daraus entwickelt er ein Restaurant, welches mit Hilfe seines Sohns und Louise, die bei ihm das Kochen lernt, ein unerwarteter Erfolg wird.

Zwiebelkuchen aus dem Backhaus

Reusten. Am Samstag, 2. September, gehen im Backhaus in Reusten die Fensterläden auf und in den Öfen wird mächtig eingeheizt. Unter dem Motto: „Zwiebel schälen, schneiden, hacken – sie müssen nicht selbst backen“ ist das bewährte Team der evangelischen Kirchengemeinde wieder ehrenamtlich voll im Einsatz. Viele fleißige Hände sind am Werk, um Zwiebelkuchen zu backen. Verkauft werden die deftigen Kuchen von 10 bis 14 Uhr zum Preis von 19 Euro je Kuchen. Es gibt Zwiebelkuchen mit und ohne Speck. Damit dies organisatorisch gut und reibungslos abläuft wird um Vorbestellung bis zum Donnerstag, 31. August, gebeten. Anmeldungen nehmen entgegen: Margot Maier, Telefon 07073/2862 und Uschi Weimer, Telefon 07073/1405.

Info-Abend zu Windkraftanlagen

Bierlingen. Die Bürgerinitiative „Pro Natur Starzach – Gesundheit, Landschaft und Wald schützen“ lädt zu ihrer zweiten Informationsveranstaltung zum geplanten Windpark bei Felldorf und Bierlingen am Freitag, 8. September, 19 Uhr, im Sportheim Bierlingen. Prof. Michael Thorwart, Physiker an der Universität Hamburg, spricht über „Sinn und Unsinn von Windkraftanlagen in Baden-Württemberg“, schreiben die Veranstalter. Eingeladen sind Interessierte aus Starzach und Umgebung. *koe*

Gut für Kundschaft und Einzelhändler, Sport und Kultur

Stadtmarketing und Soziales Wieder einmal wurde der Ro-Märkle-Erlös ausgeschüttet. 93 Vereine können sich 6864 Euro teilen.



Mit Ro-Märkle im Globus-Baumarkt (von links) Simone Schmid, Christina Gsell, Marktleiter Benjamin Beck, OB Stephan Neher und der Vorsitzende des Vereins Ro-Märkle, Walter Hahn. Bild: Werner Bauknecht

Rottenburg. Diesmal fand die Ausschüttung der Aktion Ro-Märkle auf Anregung von Oberbürgermeister Stephan Neher ausnahmsweise im Globus Baumarkt statt. Der war von Anfang an bei den Ro-Märkle dabei, und er sei „einer, der mit seinen Beiträgen in einer anderen Liga spielt, als viele andere Rottenburger Geschäfte“, sagte Walter Hahn, der Vorsitzende des Vereins Ro-Märkle, am Freitag.

Seit der Einführung der Ro-Märkle als Initiative von Bürgerstiftung, der Stadt Rottenburg, der Wirtschaft Tourismus Gastronomie (WTG) und des HGV im Jahr 2015 wurden über 43000 Euro ausgeschüttet. Es machen 93 Rottenburger Vereine aus allen Teillorten mit.

In seiner Auflistung zur aktuellen Ausschüttung präsentierte Hahn dieses Mal die Vereine mit den größten Beträgen. Dazu gehören der TV Rottenburg, der Förderverein der Kinder- und Jugendchöre St. Moriz und auch der Künstlerhof in der Alten Spitalscheune Rottenburg. Auf der anderen Seite präsentierte er

auch die Geschäfte, die am aktivsten Ro-Märkle ausgeben: Bärenapotheke, Bahnhofsapotheke, der Globus Baumarkt und Norz Optik am Dom. Neuerdings gibt auch die Buchhandlung Theo-Buch Ro-Märkle aus.

Angesichts des Internethandels, so Neher, sei der persönliche Kontakt zum Einzelhandel wichtig geworden. Ein Internethändler werde wohl kein Ansprechpartner für die Vereine sein. Nach Corona sei das noch wichtiger geworden, „auch weil das gegen Leerstände in den Innenstädten hilft“. Für kleine Vereine sei das Ro-Märkle

eine wichtige Einnahmequelle, weil diese meistens keine Gelegenheit hätten, über Veranstaltungen Einkünfte zu generieren.

Der Filialleiter des Globus Baumarkts, Benjamin Beck, sagte, dass sein Geschäft im Kunden-Newsletter stets auf die Ro-Märkle hinweise. Die Initiative sei eine gelungene Verbindung von Unterstützung des Handels und sozialer Komponente. Laut Christina Gsell von der WTG sind die Ro-Märkle „ein Marketinginstrument für die Stadt“. Für die Händler seien sie einfach und mit wenig Aufwand einsetzbar. *Werner Bauknecht*

Wie die Ro-Märkle funktionieren

Ro-Märkle erhalten die Kunden bei teilnehmenden Geschäften (erkennbar am Ro-Märkle-Logo) ab einem Einkaufswert von 10 Euro. Die blauen Ro-Märkle sind 10 Cent wert, die gelben 40 Cent. Sie klebt man in ein Heft,

das es ebenfalls bei den teilnehmenden Geschäften oder beim Verein der Wahl gibt. Ist das Heft, entscheidet die Teilnehmer, welchen Verein sie unterstützen wollen: Den Namen schreiben sie vorne aufs Ro-Märkle-Heft und

werfen es in eine Sammelbox (beim entsprechenden Verein, bei der WTG oder bei den Ortsverwaltungen). Der Gegenwert der Ro-Märkle-Hefte wird dem Verein gutgeschrieben. Pro Rabattheft erhält er 6 Euro.