

Häusler informiert

Es geht um die Abschaffung der Straßenausbaubeiträge

Buttenwiesen Die Freien Wähler haben gemeinsam mit über 340.000 Unterschriften der Bürgerinnen und Bürger aus ganz Bayern erreicht, dass die seit Jahren umstrittenen Straßenausbaubeiträge mit Beschluss des Landtages abgeschafft worden sind. „Bevor es für die Landtagswahl im Herbst brenzlich wurde, hat die CSU der Abschaffung zugestimmt“, lautet der Kommentar des hiesigen Landtagsabgeordneten Johann Häusler von den Freien Wählern. Häusler wird am Dienstag, 17. Juli, ab 20 Uhr zum Thema „Straßenausbau – und ich soll zahlen?!“ im Gasthof Mengele Informationen aus erster Hand bieten.

Doch die Freien Wähler wollen darüber hinaus, dass die bisher geleisteten Beitragszahlungen den Bürgern rückerstattet werden. Davon betroffen wären allein im Gemeindegebiet Buttenwiesen etliche Bürgerinnen und Bürger. Da auch in mehreren Ortsteilen weitere Straßenausbaumaßnahmen anstehen, enthält das Thema nach wie vor hohe Aktualität und Brisanz. Zu der Veranstaltung sind auch Interessierte aus den Nachbargemeinden eingeladen. (pm)

Kurz gemeldet

WERTINGEN

Senioren halten sich fit für Straßenverkehr

Die Senioren-Gemeinschaft Wertingen bietet ihren Mitgliedern unter anderem auch Fahrdienste an. Dem Verein stehen dafür derzeit 56 Fahrer und Fahrerinnen zur Verfügung. Eine Gruppe dieser Fahrer hat sich jetzt freiwillig einem Fahr-Fitness-Check für Senioren unterzogen. Nach einer theoretischen Einweisung über das Unterschätzen des sogenannten „Bremsweges“ sowie den Einfluss des Alters auf das Reaktionsvermögen ging es im eigenen Auto mit einem geschulten „Senioren-Fahr-Instruktor“ als Beifahrer kreuz und quer durch Wertingens Innenstadt. Nach der Trainingsfahrt analysierte Fahrlehrer Michael Oesterle die individuellen Schwachstellen im persönlichen Gespräch. (pm)

FRAUENSTETTEN

Kirchturmglöckchen im Rundfunk zu hören

Ein Wunsch der Kirchenverwaltung und des Pfarrers Klaus Ammich von Sankt Anna in Frauenstetten geht am Sonntag, 29. Juli, um 12 Uhr in Erfüllung: Der Bayerische Rundfunk wird in seiner Sendung „Zwölfuhrläuten“, die sonntags um 12 Uhr auf BR 1 läuft, das Zwölfuhrläuten der fast 300 Jahre alten Anna-Pfarrkirche übertragen. (ep)

Bereit für die Obst- und Gemüseernte

Hauswirtschaft Was bei der Herstellung von Marmelade wichtig ist und warum kein spezieller Einkochtopf gekauft werden muss. Die Schülerinnen der Wertinger Landwirtschaftsschule wissen's

VON BRIGITTE BUNK

Wertingen Die frisch ausgespülten Marmeladengläser stellt Eva Klein mit der Öffnung nach unten auf ein Backblech. Darauf ist Wasser, das im 50 Grad heißen Ofen hilft, die Gläser zu erwärmen. Die zugehörigen Deckel liegen in einem kleinen Topf in kochendem Wasser. „Etwa so lange, bis die Marmelade fertig ist“, erklärt die Hauswirtschaftsschülerin an der Wertinger Landwirtschaftsschule. Gerade hat Fachlehrerin Monika Weber frische rote Johannisbeeren durch die Fruchtpresse gedrückt. Die konnte sie samt Stiel in den Aufsatz der Küchenmaschine geben, bald lief das saftige Mark in die Schale darunter. Genau einen Liter davon misst die Schülerin ab und schüttet die tiefroten Fruchtmasse in den großen Edelstahlkochtopf. Gleich gibt sie etwas Zitronensaft und den Gelierzucker dazu, in der Konzentration 3:1, und erklärt, dass der rein müsse, solange die Masse noch kalt ist. Warum? Monika Weber: „Trifft der Gelierzucker auf die heiße Masse, dann verklumpt er.“ Eva Klein rührt mit

„Liegt das Einmachen von Früchten wieder im Trend? Und wenn ja, warum?“

Monika Weber, Lehrerin Hauswirtschaft

dem Kochlöffel um, bald fängt der Topfinhalt an, sprudelnd zu kochen. Sie erklärt: „Vier Minuten dauert es jetzt, dann können wir die Marmelade in die Gläser füllen.“ Monika Weber gibt der Schülerin den Tipp, dass sie dafür doch die neue Einfüllhilfe nehmen könne. Randvoll macht Eva Klein damit die warmen Gläser, die sie kurz zuvor aus dem Ofen genommen und auf ein Tuch gestellt hat. Griffbereit legte sie die Deckel daneben. Den Schaum auf der Marmelade hat sie abgeschöpft. Denn der habe Luftpockets, die im Marmeladenglas nichts zu suchen haben. Die Schülerin macht das möglichst heiße Glas randvoll und stellt es nach dem Verschließen kurz auf den Kopf, damit sämtliche Bakterien abgetötet sind und die Marmelade lang hält. Die Gelernte, bei der die heiße Masse auf



Mit der Fruchtpresse können die roten Johannisbeeren samt Stiel verarbeitet werden, das Abperlen entfällt und reines Fruchtmark läuft unten in die Schale.



Randvoll füllt Eva Klein die frisch gekochte Johannisbeermarmelade in die Gläser, die noch heiß sind. Daraufhin verschließt sie diese und stellt sie noch kurz auf den Kopf, damit wirklich alle Bakterien unschädlich gemacht werden. Fotos: Brigitte Bunk

einem Teller schnell fest wurde, gelang ebenfalls.

Sämtliche Möglichkeiten, Früchte zu verarbeiten, besprachen die Frauen. „Liegt das Fruchteinmachen wieder im Trend? Und wenn ja, warum?“ Da viele selbst Obst und Gemüse im Garten haben, stellt sich die Frage für Monika Weber und ihre Schülerinnen auf jeden Fall, sobald die Ernte ansteht. Da ist von Vorteil, wenn die Frauen sämtliche Möglichkeiten der Verarbeitung kennen. Auch wenn sie nach der Ausbildung beginnen, in einem fremden Haushalt zu arbeiten. So wissen sie, wo ihr Essen herkommt und haben auch außerhalb der Saison genügend Vorrat, um nicht erst einmal zum Einkaufen gehen zu müssen. Auch Entsaften ist Thema.

Dass der Dampfsaftpresse die einzige Möglichkeit ist, klaren Saft zu erhalten, und dass die Saftausbeute besser ist, wenn sie Zucker zu den Früchten geben, erfahren die Schülerinnen. Dass sie zum Einkochen nicht unbedingt einen speziellen Topf brauchen, wenn sie aber einen kaufen, darauf achten sollten, dass der eine Ausfüllmöglichkeit hat, so wie sie das vom Weihnachtsmarkt beim Glühweinverkauf kennen, erklärt Monika Weber, als sie aufs Thema Einkochen von Früchten oder Gemüse zu sprechen kommt. Alternative: „Jede besitzt einen Backofen.“ Auch Hackfleischsoße oder Tomatensuppe könne so gut pasteurisiert werden und sei praktisch für den Urlaub, da diese Gläser nicht speziell gekühlt werden müssen.

Wer einen Dampfgarer daheim hat, kann den natürlich ebenfalls nehmen. Voraussetzung ist wie beim Backofen, bei dem unbedingt Wasser aufs Blech mit den gefüllten und verschlossenen Gläsern gegeben werden muss: Gleich große Gläser gewährleisten, dass alle gleich schnell fertig werden. Hier können durchaus gebrauchte Schraubgläser verwendet werden, solange sie unbeschädigt sind und gut ausgespült und die Deckel ausgekocht werden. Die Gebrauchsanweisung des Geräts gibt nähere Hinweise.

Was sie beim Einfrieren von Obst und beim Blanchieren von Gemüse beachten sollten, das sie in die Gefriertruhe geben möchten, haben die Frauen ebenso gelernt. Die Ernte kann somit kommen.

Straße nach Roggden wird erneuert

Strecke bei Wertingen ist ab heute gesperrt

Wertingen-Roggden Die Staatsstraße 2027 zwischen Wertingen und Roggden wird den Anforderungen des Verkehrs nicht mehr gerecht. Das Staatliche Bauamt Krumbach baut daher die Staatsstraße bestandsorientiert aus. Der Freistaat investiert dafür 2,6 Millionen Euro. Während der Bauarbeiten ist die St 2027 ab Montag, 16. Juli, für den Verkehr voll gesperrt.

Die St 2027 zeigt auf dem entsprechenden Streckenabschnitt flächige Rissbildungen. Teilweise ist sogar die Fahrbahndecke durchgebrochen. Zudem ereigneten sich laut Staatlichem Bauamt im Bereich der sogenannten „Hesselbachkurve“ in der Vergangenheit verstärkt Unfälle. Im Zuge des 1,7 Kilometer langen bestandsorientierten Ausbaus soll nun der Straßenkörper neu aufgebaut und die Fahrbahn auf 7,50 Meter verbreitert werden. Gleichzeitig wird der Straßenverlauf der St 2027 im Bereich der „Hesselbachkurve“ entschärft. Für den Ausbau wird die St 2027 zwischen Wertingen und Roggden ab Montag, 16. Juli voll gesperrt. Der Umleitungsverkehr in Fahrtrichtung Wertingen/Augsburg wird ab Roggden über Zusamaltheim, Marzelstetten (DLG 2) und Laugna (St 2036) geführt. Der Verkehr in Fahrtrichtung Binswangen/Höchstädt wird ab Roggden über Zusamaltheim (DLG 2) nach Binswangen (St 2028) umgeleitet. Die Verkehrsteilnehmer und die betroffenen Anlieger bittet das Staatliche Bauamt um Verständnis für die mit der Sperrung verbundenen Verkehrsbehinderungen und um ein rücksichtsvolles Fahrverhalten auf den Umleitungsstrecken.

Für den bestandsorientierten Ausbau der Staatsstraße zwischen Wertingen und Roggden investiert der Freistaat Bayern rund 2,6 Millionen Euro. (pm)

Collegium Verticale gibt Konzert

Wertingen Das Collegium Verticale unter Leitung von Margarete Zahn war auch heuer in den Pfingstferien wieder unterwegs in Frankreich, in der Provence, vergangenes Jahr zur Lavendelblüte, heuer zur Mohnblüte. Der größte Teil der Gruppe besteht aus Sängern und Sängerinnen der verschiedenen Chöre Wertingens und der Umgebung. Das Programm, das für Auftritte während der Frankreichreise in Joucas und Riez erarbeitet wurde, umfasst die relativ unbekannte Missa in a-Moll von Pompeo Cacciacari (1669 bis 1744), etliche Chorwerke und Instrumentalstücke namhafter Komponisten. Jetzt gibt das Collegium Verticale in der Stadtpfarrkirche St. Martin in Wertingen ein Konzert. Es beginnt am Sonntag, 22. Juli, um 17 Uhr. Der Eintritt ist frei! (pm)

Ein Chor mit Geschichte und Charme

Konzert Der Liederkranz Wertingen erfreut mit beliebten Weisen aus Europa und Amerika

VON MARGOT SYLVIA RUF

Wertingen Der Liederkranz Wertingen hat eine lange und lebhaft Geschichte. Er gehört zu den ältesten Chören im Landkreis Dillingen. Seine treuen Anhänger füllten beim Sommerkonzert den Festsaal des Wertinger Schlosses bis zum letzten Platz. Fußball im Fernsehen und ein heißes Sommerwetter hatten die Freunde der Chormusik nicht vom Kommen abgehalten. Ein bunter Streifzug durch die Welt der Volkslieder, Schlager und Spirituals unterhielt das Publikum trefflich. Die versierte Klavierbegleitung von Kirill Kvetniy tat das ihrige dazu, um das Konzertereignis für den Liederkranz zum Erfolg werden zu lassen. Temperamentvoll und mit er-

staunlicher Exaktheit dirigiert Susanne Beinhofer den Chor. Sie ist bei dem Wertinger Klangkörper erst seit Januar aktiv. Das Sahnehäubchen bescherte dem Abend der Beitrag des sympathischen Gerhard Schmidt. Dieser stellte wieder sein außergewöhnliches Gedächtnis auf den Prüfstand. Er wartete mit allerlei Klugem aus der Lyrik von Goethe bis Brecht und mit Betrachtungen zum Thema Wasser auf, das auch Leitmotiv des Konzertes war. Der „Meister des Auswendiglerens“ ist immer wieder ein Genuss und die Zuhörer können jeweils nicht genug von ihm bekommen.

Die Vorsitzende des Liederkranzes, Gabriele Killensberger, lud das Publikum zum Hinhorchen, aber auch Mitsingen bei beliebten Volkswei-

sen wie „Es klappert die Mühle“ oder „Wenn alle Brunnlein fließen“ ein. Das Auditorium machte davon vielstimmig und gerne Gebrauch.

Das Programm des Chores war bunt gefächert. Bei Volksweisen aus Norwegen und Dalmatien, Russland und Deutschland fühlten sich die Sänger und Sängerinnen offensichtlich besonders wohl. Dabei erklang das Lied der Wolgaschlepper genauso wie das träumerische „Shenandoah“, ein beliebtes Traditionales aus Amerika, das viele Chöre favorisieren. Bei Henry Mancinis „Moon River“ konnten sich die Zuhörer so richtig schön zurücklehnen und einfach nur genießen. „Deep River“, ein Black Spiritual, leitete über zu einem Volkslieder-Medley zum Mitsingen.

Nach der Pause widmete sich der Liederkranz humorvollen Variationen von Schuberts Lied „Die launige Forelle“. Da ist immer wieder gute Unterhaltung garantiert. Aber auch mit Haydns „Die Beredsamkeit“ wartete der Chor auf. Lust zum Mitschunkeln bekam das Publikum bei „Einmal am Rhein“ oder dem Ohrwurm „Wasser ist zum Waschen da“. Dass Reinhard Meyers Lied „Über den Wolken“ in einem mehrstimmigen Chorsatz ebenfalls schön klingen kann, erstaunte so manchen Zuhörer. Am Ende gab es nach einem kurzweiligen Abend viel Beifall für den Liederkranz und die Dirigentin Susanne Beinhofer sowie den Mann am Klavier, Kirill Kvetniy. Auch Gerhard Schmidt wurde mit Applaus verwöhnt.



Der Liederkranz agierte unter der Stabführung von Susanne Beinhofer im ausverkauften Festsaal des Wertinger Schlosses. Fotos: Margot Sylvia Ruf