

Nicht nur regional, sondern ganz und gar lokal

ILSFELD Jetzt stehen alle Mieter für die künftige Markthalle in der Alten Kelter fest

Von unserem Redakteur
Steffan Maurhoff

Manchmal sind es Zufälle, die etwas ins Rollen bringen. Lange Zeit fristete die Alte Kelter mit angrenzendem Farrenstall am westlichen Ortseingang von Ilsfeld ein wenig beachtetes Dasein. Die Gemeinde ließ das Dach des stattlichen Ensembles vor Jahren richten, das als Lagerhalle und gelegentlich für Bürgerinformationen genutzt wurde und beliebter Treffpunkt bei der Mai-Hocketse ist.

Der Zufall wollte es, dass Bürgermeister Thomas Knödler und Werner Häfele, dessen Familie in Auenstein eine Metzgerei betreibt, dort

„Wir haben leistungsfähige Partner gefunden.“

Thomas Knödler



Setzen auf eine blühende Zukunft der Alten Kelter als Markthalle: Werner Häfele (links) und Bürgermeister Thomas Knödler.

Foto: Steffan Maurhoff

auch schlachtet und das Fleisch zerlegt, bei einem Beachvolleyball-Turnier ins Gespräch kamen. Häfele berichtete von seinem Engagement in der Markthalle in Winnenden – und daraus entstand die Idee, etwas ähnliches in Ilsfeld zu realisieren.

Schon Ende vergangenen Jahres präsentierte Häfele mit Bäcker Werner Nestel seinen ersten Geschäftspartner für das im Raum einmalige Projekt. Seitdem hat er sich weitere Mieter mit ins Boot geholt. „Alle reden von Regionalität – wir haben hier Lokalität“, sagt Häfele über den nun stehenden Angebotsmix von Ilsfelder Geschäften. „Wir haben leistungsfähige Partner gefunden“, glaubt auch Thomas Knödler.

Bekannt Die Winnender Familie Häfele ist bekannt durch ihre Metzgerei in Auenstein, die sie seit 1957 betreibt. „Das Fleisch, das in der Markthalle angeboten wird, ist in Ilsfeld geschlachtet“, betont Häfele.

Vor Ort vertreten ist auch die Bäckerei Nestel aus Oberstenfeld, die in Auenstein ebenso Filialen betreibt wie in Beilstein, Großbottwar, Steinheim und Ludwigsburg.

Als „Volltreffer“ bezeichnet es Werner Häfele, dass die Ilsfelder Firma Sapro in der Markthalle da

bei ist, die küchenfertige Salate und Gemüse produziert. „Die Firma hat die maximale Kompetenz im Bereich Obst und Gemüse“, sagt Häfele. Se nimmt auch italienische Spezialitäten von Antipasti bis Pizza und Pasta ins Programm.

Von der König-Wilhelm-Straße in die Markthalle umziehen wird die Ilsfelder Postfiliale, die dort die Dienstleistungen der Postbank sowie Mitnahmeartikel, Tabakwaren, Weine und eine Toto-Lotto-Stelle anbietet.

Die Postfiliale bringe zusätzliche Frequenz, sagt Bürgermeister Knödler – so wie auch das neue Ärztehaus, das künftige Bürgerbüro und die Bücherei sowie ein demnächst entstehendes Wohn- und Geschäftshaus neues Leben in den westlichen Ortseingang bringen

sollen. Knödler: „Es geht um eine Bündelung der Dinge. Das wird eine zentrale Anlaufstelle.“

Parkplätze Die Lage am Kreisverkehr mit Verbindung in Richtung Lauffen und Flein nennt Werner Häfele ideal, ebenso wie die künftig rund 100 kostenfreien Parkplätze im Bereich der neuen Markthalle. Der Geschäftsmann, der auch in Markthallen in Ostfildern und Coburg in Bayern aktiv ist, glaubt fest an das Konzept. Dieses sieht auch Veranstaltungen und Events vor – von Konzerten über Lesungen in Zusammenarbeit mit der Bücherei bis zu Degustationen. Die Mai-Hocketse soll auch auf Wunsch der Markthallenbesucher beibehalten werden. „Ein sehr heterogenes Programm“, so Häfele, sei ein wichtiger

Eckpunkt für das Marketing. „Ein Drittel der Bevölkerung ist bereit, für hochwertige lokale und regionale Produkte in einem ansprechenden Ambiente auch etwas mehr zu bezahlen als beim Discounter“, glaubt Häfele, der weniger die alteingesessenen Ilsfelder als Kundenschaft sieht und deshalb nicht an große Umsatzeinbußen bei Mitbewerbern glaubt, sondern eher Autofahrer aus dem Neckartal und Mitarbeiter aus örtlichen Unternehmen.

Rund 5000 Arbeitsplätze gebe es in Ilsfeld, und die Betriebe hätten oftmals keine Kantine, berichtet Häfele. „Wir denken, dass wir viele Tagesessen haben werden.“ In der Markthalle Winnenden würden jeden Tag 300 Essen verkauft. „Das Potenzial“, meint der Metzger, „ist auch in Ilsfeld da.“

Daten & Fakten

Es ist eines der ältesten erhaltenen Gebäude in Ilsfeld. Deshalb bleibt die Gemeinde Eigentümerin der Alten Kelter und des angrenzenden Farrenstalls. Die Kommune investiert in Infrastruktur, Gebäudehülle, Brand- und Denkmalschutz rund **1,5 Millionen Euro**. Dafür gibt es zwischen 60 und 85 Prozent Zuschüsse aus Bundes- und Landesmitteln. Für den Betrieb der Markthalle schließt die Gemeinde einen **langjährigen Mietvertrag** mit der Markthalle Ilsfeld GmbH, deren Geschäftsführer Werner Häfele und sein Sohn Armin sind. Diese GmbH wiederum vermietet an die Metzgerei Häfele GmbH. Diese schlachtet und zerlegt ihr Fleisch vor Ort in Auenstein. *off*

So sieht der Zeitplan für die Markthalle aus

ILSFELD Noch gibt es diverse Einbauten in der Alten Kelter und im ehemaligen Farrenstall. Diese werden nun entfernt, berichtet Bürgermeister Thomas Knödler. Das soll bis September erledigt sein. Dann wird das Landesdenkmalamt das historische Ensemble digital vermessen

und dokumentieren. Einige Gebäude sind über 300 Jahre alt, teils wurden unterschiedlich alte Materialien wie Holz aus früheren Gebäuden verwendet.

Ausschreibung Das Baugesuch für die neue Markthalle will die Ge-

meinde dann bis Ende Oktober einreichen. Die Gewerke für die Handwerker werden über den Jahreswechsel ausgeschrieben. „Unser Wunsch ist, dass ab dem kommenden Frühjahr gearbeitet wird“, sagt Knödler. Er hofft einerseits, dass das Landesdenkmalamt nicht noch

weitere Vorgaben an die Kommune macht, und andererseits, dass sich genügend Handwerker finden. Ziel sei es, die neue Markthalle im Sommer oder Herbst 2019 einzuweihen.

Analyse Dass das Konzept aufgehen kann, geht auch aus einer

Marktanalyse hervor, die BWL-Studenten der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn erstellt haben. Demnach kann die Ilsfelder Markthalle funktionieren – wenn sie sich zu einem Treffpunkt entwickelt und der Einkauf zu einem Aufenthaltserlebnis wird. *off*

Hefezöpfe backen und Holz bemalen

Seit über 20 Jahren beteiligen sich die Landfrauen Gellmersbach am Kinderferienprogramm

Von Margit Stöhr-Michalsky

WEINSBERG Liebe geht durch den Magen, besonders bei den Landfrauen. Seit über 20 Jahren beteiligt sich das Team der Landfrauen vom Weinsberger Stadtteil Gellmersbach um Melanie Stegmaier am Kinderferienprogramm. „Wer eine Idee hat, bringt sie ein“, berichtet sie. Ein fester Programmpunkt jedenfalls ist das Backen von Hefestücken, dazu wird gewerkelt, gebastelt, geklebt und geschnitten.

17 Ferienkinder im Grundschulalter sind ins Weingut Stegmaier gekommen. Da ist alles vorhanden: der offene Raum für die kleinen Bäcker mit Landfrauen-Backofen, der überdachte Platz als Atelier und der Hof zum Springen und Spielen am Ende des Nachmittags.

Mia war im letzten Jahr schon dabei und freut sich erneut auf das gemeinsame Backen. Von drei Kilogramm Mehl haben die Frauen He-

fetig hergestellt. Es wird geknetet und gewalkt, geschlungen und geformt. Dabei entstehen mit bunten Zuckerstreuseln verzierte Hefensterne und Schnecken, Kringle und Zöpfe, ganz nach Landfrauenart. Jeder darf etwas ausprobieren, sein Blech bestücken und mit Namen versehen. Die gebackenen Ergebnisse nehmen die Ferienkinder dann stolz mit nach Hause.

Teigstränge Jenny aus Grantschen hat mit ihrem Teigstück herausgefunden, wie der echte Hefezopf gemacht wird, nämlich aus vier Teigsträngen, die immer zu zweit von außen in die Mitte gelegt werden. „Es ist eigentlich ganz einfach, wenn man weiß, wie es geht“, ist sie überzeugt. Moritz probiert es auch. Zum Schluss ist er stolz auf seine gewundene Meerjungfrau, die daraus entstanden ist.

Wenn die Hefeteile im Backofen sind, wechselt die Gruppe den Platz



Vogelhäuschen, Tablettts oder Schmuckschatullen wollen individuell bemalt und beklebt werden.

Foto: Margit Stöhr-Michalsky

und taucht am großen Basteltisch Pinsel in farbige Töpfchen. Kleine Tablettts, Vogelhäuschen und Schatullen aus unbehandeltem Holz wollen grundiert und bemalt werden.

Wer möchte, kann zusätzlich hübsche Motive in Serviettentechnik aufkleben. Moritz bemalt eine längliche Schatulle für Stifte oder Krimskrams. „Was man so findet, kann

man darin aufheben“, erzählt er. Da fällt ihm schon etwas ein, zum Beispiel Kiesel oder Muscheln, Knöpfe, Nägel und andere kleine Schätze.

Jasmin möchte den persönlichen Schmuck in ihrer gestalteten Schatulle aufbewahren. „Happy“ schreibt sie mit schwarzen Buchstaben auf den weiß grundierten Deckel. Auch hier darf sich jeder ausprobieren, sich von seiner Fantasie beflügeln lassen und das Schmuckstück mit nach Hause nehmen.

Individuell Melanie Stegmaier regt an, zeigt Motive, die zum Schmücken verwendet werden können, und geht auch mal zur Hand. „Es ist erstaunlich, wie individuell die Ergebnisse aussehen“, meint sie. Nach getaner Arbeit gibt es zur Belohnung für alle hausgemachten Apfel- und Mirabellenkuchen. Dann geht es zum Spielen auf die Obstwiese. Im Nu ist der Feriennachmittag bei den Landfrauen vorüber.

Konzerte im Kirchenbezirk

WEINSBERG Der Kirchenbezirk Weinsberg bietet auch in diesem Jahr während der Sommerferien zwei Konzerte in den Kirchen des Bezirks an. Nina Karmon (Violine) spielt am Sonntag, 19. August, um 19 Uhr in der Kilianskirche Waldbach die Sonate Nummer III C-Dur, BWV 1005 und die Partita für Violine solo Nummer II d-Moll, BWV 1004 von Johann Sebastian Bach.

Andreas Benz improvisiert am Sonntag 26. August, um 20 Uhr auf der Mühleisenorgel in der Johanneskirche Weinsberg zu dem Stummfilm „Der General“ (USA 1927) mit Buster Keaton. Hinter dem Namen „General“ verbirgt sich des Hauptdarstellers geliebte Dampflokomotive. Dieses Konzert ist auch für Kinder spannend und geeignet. Der Eintritt ist frei. *red*

Gassenfest in Grantschen

WEINSBERG Schon zum 27. Mal findet am kommenden Wochenende das Gassenfest in Grantschen statt. Mit von der Partie sind der TV Grantschen und die Feuerwehr. Rund ums Backhaus dürfen sich die Gäste auf Spezialitäten aus dem Ofen freuen, aber auch auf andere lukullische Genüsse, von pikant bis süß, und auf leckere Tropfen.

Festbeginn ist am Samstag um 17 Uhr, abends können die Besucher zu den Klängen von Montana das Tanzbein schwingen. Am Sonntag geht es um 10 Uhr mit einem Gottesdienst los. Nachmittags wird auch ein Kinderprogramm angeboten. Für Blues-Freunde spielen am Abend JR & the Jam Gang. *fr*

Kinder auf der Burg unterwegs

BEILSTEIN Wie lebt es sich eigentlich auf einer historischen Burg? Dieser Frage ging der Historische Verein Bottwartal beim Kinderferienprogramm der Stadt Beilstein nach. Ausgangspunkt der Zeitreise war die Alte Schule in der Langhansstraße. Die Kinder konnten sehen, dass die Steine der ehemaligen Burgmauer von der Beilsteiner Stadtverwaltung schon vor 120 Jahren recycelt wurden, um den Sockel des Schulgebäudes zu bauen. Viele Fragen zu Mittelalter und Burgen beka-



Oliver Kämpf (links) war mit der Gruppe unterwegs. Foto: privat

men die Kinder gestellt – und beantworteten sie hervorragend.

Dann ging's an die Besichtigung des ehemaligen Klosters an der Kreuzung Bahnhof-/Hauptstraße und zur Burg. Alle Bauphasen wurden von der jüngsten bis zur ältesten durchschritten. Im Langhansturm wurde festgestellt, wie aus Vierecken ein Fünfeck wurde. Und der Wärter hatte nicht nur gute Sicht zum Wartkopf und zur Lichtenberg, sondern auch ein prima Plumpsklo.

Oben empfing die Gruppe Peter Kaltenleitner, der seine Eule zu Beginn der Flugvorführung 23 Meter „herunter warf“. Von oben konnte auch die Beobachtung gemacht werden, dass sich aufgrund der Trockenheit die alten Grundmauern ehemaliger Gebäude unter der Grasnarbe im Innenhof abzeichnen. Nachdem die Gruppe bei der Flugvorführung zuschaute und der Burggraben inspizierte, ging es zurück zum Ausgangspunkt. Kaltenleitners schenken den Kindern zum Abschluss noch ein Eis. *red*