



Auch Vergnügen verbindet

Herbstball des kommunalen „Magischen Dreiecks“ bei Bürgern ebenfalls beliebt

Musik, Tanz, kulinarische Genüsse und gute Unterhaltung – das waren die Elemente, die den Herbstball des „Magischen Dreiecks“ in der Tanzmetropole in Neustädtlein zu einem vergnüglichen Abend machten.

JULIA VOGELMANN

Fichtenau. Über 200 Gäste tummelten sich am Freitag in der Tanzmetropole und genossen in feinem Zwirn und großer Robe das festliche Ambiente. Große, weiß eingedeckte Tische, ausladende Kerzenleuchter, silberne Ballons und natürlich eine große Tanzfläche luden zum Feiern ein – bei einem Ball in einer entspannten Atmosphäre, bei dem es einmal nicht nur um Wirtschaft geht, sondern um das Beisammensein, wie Thomas und Armin Meiser von der Tanzmetropole hervorhoben.

Für das Tanzvergnügen der Gäste sorgten die Band „No Limit“ und ein ansprechendes Showprogramm: Die Einradfahrer des SV Tiefenbach und die Lateinformation des TSC Wallhausen zeigten auf der Tanzfläche, was neben Discofox und Walzer noch möglich ist auf dem Parkett.

Lammrücken, gefülltes Perlhuhn und gebratene Tranchen vom Norweger Lachs waren nur einige der vielen kulinarischen Höhepunkte, die den Gästen geboten wurden.

Sehr angetan zeigte sich auch die Fichtenauer Bürgermeisterin Anja Wagemann: „Ich finde es toll, dass wir hier in Fichtenau solch einen schönen Ball durchführen können.“ Und ihr Kollege Thomas Saur aus Wört schwelgte lachend in Nostalgie: „Ich habe gute Erinnerungen



Beim Herbstball des „Magischen Dreiecks“ in der Tanzmetropole in Neustädtlein waren rund 200 Gäste mit von der Partie – bestens versorgt mit Tanzmusik der Band „No Limit“ und kulinarischen Genüssen. Foto: Julia Vogelmann

an den ersten Ball. Wir waren die letzten, die gegangen sind – das Personal hat schon aufgestuhlt.“ Der Dinkelsbühler Oberbürgermeister Dr. Christoph Hammer betonte die Bedeutung des Balles für die zwischenmenschlichen Beziehungen im „Magischen Dreieck“: „Die Leute müssen sich kennenlernen.“

Auch sein Amtskollege Rainer Knecht aus Ellenberg war dieser Meinung: „Ich freue mich, dass wir nicht nur zu Arbeitssitzungen zusammenkommen, sondern auch einen solch schönen Abend gemeinsam verbringen dürfen.“ Ein besonderes Grußwort sprach Helga Hart-

leitner, die den Crailsheimer Oberbürgermeister Rudolf Michl vertrat. Sie sinnierte über die Zahl „Drei“ – und kam zu dem Schluss, dass sowohl die Ziffer als auch der kommunale Verbund des „Magischen Dreiecks“ durchweg positiv zu betrachten seien – sie verwies nicht nur auf die drei Musketiere, den Hattrick im Fußball und die Dreieinigkeit, sondern auch auf das bekannte Sprichwort: „Aller guten Dingen sind drei.“

Doch nicht nur kommunale Würdenträger tummelten sich auf dem Herbstball, sondern auch Bürger, die einfach das Flair eines Balles

genießen wollten. Hermann und Sofia Stephan aus Crailsheim zum Beispiel waren bereits zum zweiten Mal mit von der Ball-Partie und genossen den Abend sichtlich. „Meine Frau tanzt gerne und wir schätzen das Ambiente und das gute Essen“, erzählte Hermann Stephan. Das Ehepaar kam auch rasch mit ihren vorher unbekanntem Tischnachbarn ins Gespräch.

Spätestens beim ersten Wiener Walzer wurde ganz deutlich, dass auf dem Herbstball in Neustädtlein auch wirklich getanzt wird: Platz für ausgreifende Drehungen auf der Tanzfläche war keiner mehr.

Experte zeigt die Hintergründe der Ukraine-Krise auf

Kirchberg. Die Volkshochschule in Kirchberg bietet am morgigen Dienstag in Zusammenarbeit mit dem Museums- und Kulturverein und dem Landfrauenverein einen Vortrag von Dr. Claus Brümmer über die Krise zwischen der Ukraine und Russland an.

Der Referent zeigt ab 19.30 Uhr im Feuerwehrmagazin in Lendsiedel die aktuellen und historischen Hintergründe dieses kriegerischen Konfliktes auf, der in Europa mit großer Sorge betrachtet wird: Die Krise zwischen den beiden „Brüdervölkern“ hat seit ihrem Ausbruch eine Dimension angenommen, die nicht nur den Frieden in dieser Region, sondern in ganz Europa gefährden kann.

Dr. Claus Brümmer arbeitete in den Jahren von 1993 bis 2008 als Botschaftsrat in Kiew und Moskau und gilt dadurch als guter Kenner der beiden Länder Russland und Ukraine sowie der dort lebenden Menschen. Der Referent hat zudem enge Beziehungen zur Stadt Kirchberg: Sein Vater Paul Brümmer wurde in Kirchberg geboren und seine Großeltern betrieben am alten Friedhof über viele Jahre hinweg ein Uhrengeschäft. pm



Der Brand in Bartenstein konnte von den Einsatzkräften der Feuerwehr zeitweise nur unter Atemschutz bekämpft werden. Foto: Thomas Baumann

Wohnhaus gerettet

In Bartenstein brennen Hütten und Carports

Gartenhäuser und Carports standen am Samstag in Bartenstein in hellen Flammen. Der Sachschaden beläuft sich auf rund 50 000 Euro.

THOMAS BAUMANN

Bartenstein. Ein Wohnhaus am Ortsrand von Bartenstein konnten 30 Einsatzkräfte der Feuerwehr Schrozberg unter der Leitung von Stadtbrandmeister Marc Möbus am Samstagmittag vor größerem Schaden bewahren.

Gegen 11.15 Uhr wurde die Feuerwehr zu dem Brand eines Gartenhauses in Bartenstein gerufen. Vor Ort stellte sich heraus, dass es sich um zwei in Holzbauweise errichtete Gartenhäuser handelte, die als Holzlager und als Sauna dienten. Zwei Autos waren daneben in Carports

abgestellt. Ein Fahrzeug brannte total aus, das andere wurde erheblich zerstört. Zwei E-Bikes, die am Morgen in einem Gartenhaus aufgeladen wurden, verbrannten nach Angaben der Polizei ebenfalls.

Die Feuerwehrleute der Abteilung Bartenstein waren schnell an der Brandstelle und schützten mit dem Wasser aus drei Strahlrohren das Wohnhaus vor den Flammen und der großen Hitze, sodass hier der Schaden auf einige gesprungene Fensterscheiben begrenzt blieb. Unterstützt wurden die Bartensteiner Feuerwehrmänner von den Abteilungen Schrozberg und Ettenhausen. Mehrere Feuerwehrleute bekämpften das Feuer unter Atemschutz. Mit einem Bagger wurden die Gebäudereste abgerissen und Glutnester abgelöscht. Die starke Rauchentwicklung war weiterhin zu sehen.

Flüssige Schätze von der Alb

„Whisky-Tasting“ im Mawell-Resort mit Sternekoch Lothar Eiermann

Im rustikalen Gewölbekeller des Mawell-Resorts in Langenburg warteten am Samstag kleine, sauber aufgereichte Flaschen darauf, entleert zu werden: „Whisky-Tasting“ war in dem Hotel angesagt.

MANFRED MÜHLENSTEDT

Langenburg. Kerzen flackern auf der weiß eingedeckten Tafel. Auf fallend viele Gläser finden sich auf dem Tisch und im Hintergrund. Im Mittelpunkt: Fast quadratische Flaschen, deren Inhalt von bernsteingelb bis zu warmem Rotbraun wechselt. Beim ausverkauften „Whisky-Tasting“ im Mawell-Resort waren es keine schottischen Preziosen, die diesmal verkostet werden sollten. Sondern „Highland Whisky“ von

Schwäbische Alb mutiert zu den „Highlands“

der Schwäbischen Alb. Hans-Gerhard Fink aus Nellingen präsentierte seine flüssigen Schätze.

Der Hotel-Chef Klaus-Georg Bastendorf hat eine solche hochprozentige Verkostung nicht zum ersten Mal organisiert. Doch an diesem Abend konnte er noch einen Ehrengast begrüßen: Sternekoch Lothar Eiermann, 35 Jahre lang Chef des Waldhotels in Friedrichsruhe, geadelt von Michelin und obwohl schon fast eine Legende mit seinen 70 Jahren, immer noch gastronomisch unterwegs. Bastendorf war gut 20 Jahre lang sein Kollege und ist dem Spitzenkoch noch immer freundschaftlich verbunden.

Klaus-Georg Bastendorf, zusammen mit seiner Frau seit August letzten Jahres dem Inhaber des Mawell-Resorts direkt verantwortlich, hat dem Hotel schon seinen Stempel aufgedrückt. Mehr und mehr wandelt sich das Wellness-Hotel zu einer Destination, die Eleganz und Bodenständigkeit, metropoles Flair und hohenlohisches Lebensgefühl verbindet. Das wissen inzwischen viele Gäste zu schätzen.

So passte auch dieser Abend perfekt in das Konzept: Whisky, edler Whisky – nicht der, der einem in jungen Jahren das Cola „versüßte“ – war zu verkosten. Doch er stammte nicht von der schottischen Speyside, er hatte auch keinen unaussprechlichen Namen, sondern er wurde bodenständig auf der Alb gebrannt und veredelt. Hans-Gerhard Fink nennt seine Brände einfach „Finch“ – was nichts anderes als

„Fink“ bedeutet. Etwas Englisch muss bei Whisky freilich schon sein. Darum wird die Alb als Herkunftsland auch zu den „Highlands“.

Hans-Gerhard Fink präsentiert charmant und mit der Leidenschaft des Könners. Zahlreiche Auszeichnungen hat er schon eingeheimst. Wer glaubte, nur „Weinzähne“ verfügen über ein überaus blumiges Vokabel-Arsenal, der wurde eines Besseren belehrt: Der „Finch Classic“ etwa, mit „deutlichem Vanilleton“. Oder die „Distillers Edition“ mit ihrem Geschmack nach „Honig, Vanille und dezenter Apfelsüße“.

Whisky hat sich von schwarzgebranntem Fusel zu einem Kulturgut gewandelt. Der Initiative des Mawell-Resorts ist es als Verdienst anzurechnen, die regionalen Brenner zu unterstützen und bekannt zu machen. Sie haben es verdient. Und das Menü passte auch.



Die Organisatoren des „Whisky-Tastings“ im Langenburger Mawell-Resort (von links): Hotelchef Klaus-Georg Bastendorf, Whisky-Brenner Hans-Gerhard Fink aus Nellingen und der Sternekoch Lothar Eiermann. Foto: Manfred Mühlentstet