

AUFGESPÜRT

Glühwein gewinnt immer

Zum Testen einen heißen Weißen



Von Gerd Markowetz

Weihnachtsmarkt. Allein das Wort treibt mir Schweiß auf die Stirn. Weihnachtsmarkt. Das bedeutet Glühwein. Elf Monate ist das Wort tabu. Dann schlagartig da. Das dampfende Heißgetränk gibt es quasi ausschließlich auf dem – Weihnachtsmarkt.

Ganz dem Wein verpflichtet, bilden sich um den Glühweinstand Trauben. Also aus Menschen. Alle wollen es. Das Symbol für Outdoor-Genuss an kalten Wintertagen. Weißt du, dass der Glühwein gerade mal so alt ist wie ich? Frag' ich in die Runde. Glänze mit Fachwissen: 1956 hatte ein Winzer auf dem Augsburger Weihnachtsmarkt die grandiose Idee, mit Gewürzen und Früchte aromatisierten Rotwein zu erhitzen – und zu verkaufen. Das brachte dem Glühwein-Pionier erst mal ein Bußgeld ein. Dem Heißwein hatte er Zucker beigemischt. Ergo: Verstoß gegen das Weingesetz. Mache aber nix. Den Siegeszug des Winter-Drinks mit der Kraft des erhitzen und daher schneller wirkenden Alkohols konnte niemand aufhalten.

Wider besseres Wissen steuere ich auf jedem Weihnachtsmarkt stets und ausnahmslos den Stand an, vor dem die meisten Menschen ausharren. Ahnend, dass nun das Unheil seinen Lauf nehmen wird. Aber er wärmt halt so schön, von innen. Solange er heiß ist. Kalter Glühwein geht gar nicht. Bei zwei Grad ist also zügiges Trinken angesagt. Nach dem zweiten Becher stellt sich dieses leicht entspannte Gefühl ein. Trotz Kälte. Trotz ständigem Angerempelt-werden. Den dritten Becher krieg' ich spendiert. Nun gut. Ich tröste mich: Das ist Winzer-Glühwein, mit echten Gewürzen, keine billige, dubiose Pseudo-Cuvée-Plörre mit zu viel Zucker. Unser Schwätz-Kreis vergrößert sich. Schon wieder stehen neue, dampfende Becher auf dem kleinen Stehtisch. Zum Testen mal einen heißen Weißen. Na, ich weiß nicht. Aber gut. Auf uns! Die Stimmung droht ins Karnevalische abzugleiten. Adventsgelächter. Auch Witze. Noch ne Runde. Nicht mehr als 80 Grad! Sonst verliert er's Aroma. Weißt einer. Dramatischer: Auch der Alkohol verdampft dann zusehends. Weiß auch jemand. Glühweins Hitzetod droht. Da halten wir dagegen. Die Glühweinfrau gehört inzwischen zur Familie. „Sehn Lühwei“ lautet die letzte Bestellung. Jetzt sollte ich gehen ...



Im Brettener Melanchthonhaus spricht Landwirtschaftsminister Peter Hauk (am Mikrofon) über die geplante Wanderausstellung „Gerechter Zorn? 500 Jahre Bauernaufstand im Kraichgau“. Der CDU-Politiker übernimmt die Schirmherrschaft. Foto: Catrin Dederichs

Bretten wird Kulisse des Bauernkriegs

„Uffrur“-Fest Ende Mai verspricht mittelalterliche Musik, Tanz und historische Szenen

Von Catrin Dederichs

Bretten. Mittelalterfans sollten sich den Samstag, 24. Mai 2025, fett in den Kalender schreiben. Denn schon gut einen Monat vor Peter und Paul wird das Jahr 1525 in Bretten lebendig.

Marktplatz und Kirchplatz verwandeln sich dann in eine Kulisse des Bauernaufstands im Jahr 1525. Zusammen mit Bettlern, Adligen, Söldnern und Gefolge lassen die Bauern den „Uffrur“ in der Stadt erneut aufflammen.

In szenischen Darstellungen erzählen die Akteure von früheren Brettener Bürgern, die den Bauern die Tore öffnen wollten, und wie es fast zum Sturm auf die Stadt gekommen wäre.

Für Kinder gibt es einen Spielbereich, für alle gibt es Musik und Kunst. Am späten Nachmittag präsentiert das Landesmuseum Württemberg das begleitende Theaterstück der Roadshow „Uffrur! – on the road“. Und zum Abschluss ist Tanz auf dem Marktplatz angesagt. Der Eintritt zu all dem ist frei.

Und das ist noch nicht alles. Denn „Uffrur“ ist nur ein Teil von vielen des Jahresprogramms des Museumsnetzwerks Kraichgau. Unter dem Titel „Gerechter Zorn? 500 Jahre Bauernaufstand im Kraichgau“ lädt das Netzwerk über das Jahr verteilt zu diversen Vorträgen, Aus-

stellungen, Tagungen und Festen im Kraichgau ein.

Darüber, was die Bürger wann erwartet, informierte das Netzwerk am Montagmorgen in einer Pressekonferenz im Melanchthonhaus.

Fakten zum Bauernaufstand, wie sie die Menschen in der Region erlebten, liefert eine Wanderausstellung mit 20 Bild- und Texttafeln. Zusätzlich sind mehrere Exponate, einige davon Originale, zu sehen.

”

Das war nicht irgendwo, sondern bei uns.

Peter Hauk

Landwirtschaftsminister

Zudem kündigte Museumsleiterin Linda Obhof zwei interaktive Stationen, insbesondere für Familien, an. „Das ist Geschichtsvermittlung, die weit über Tafeln hinausgeht“, sagte Obhof.

Erstens wollen die Veranstalter demnach mit Hilfe einer „Mythenmetzgerei“ mit zahlreichen Mythen rund um die Bauernkriege aufräumen. Die Besucher können dabei Klappen öffnen und dort nachlesen, wie es wirklich war. Und

zweitens soll es eine Fotowand mit ausgeschnittenen Gesichtern für eigene historische Schnapshots geben.

In Bretten ist die Ausstellung von Mittwoch, 18. Juni, bis Sonntag, 7. September, im Museum im Schweizer Hof zu sehen. Schirmherr ist Peter Hauk, Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz.

Während der Pressekonferenz in Bretten sprach der CDU-Politiker von der „existenzbedrohenden Lage“ der Bauern damals.

„Die Leute wussten sich nicht mehr zu helfen“, sagte er. Die Bauernkriege bezeichnete er als Symbol der ersten demokratischen Bewegung im Land. Dabei habe Baden-Württemberg eine bedeutende Rolle gespielt. „Das war nicht irgendwo, sondern bei uns. Also auch im Kraichgau“, sagte Hauk.

Außerdem verglich er die Aufstände 1525 mit den deutschlandweiten Demonstrationen der Landwirte Anfang des Jahres. „Auch bei den jüngsten Protesten der Bauern war Zorn dabei.“

In seinem Grußwort umriss Oberbürgermeister Nico Morast (CDU), worum es inhaltlich geht. Demnach beleuchtet die Ausstellung „diesen blutigen Teil unserer Geschichte“ unter den Aspekten Kultur, Landwirtschaft und Geschichte. Mit Bezug auf die Stadt sagte er: „Wir in

Bretten bewegen uns gerne auf der Brücke zwischen der Vergangenheit, der Gegenwart und Zukunft.“

Thomas Adam, Kulturamtsleiter der Stadt Bruchsal, ging darauf ein, was 1525 im Kraichgau los war. Nicht alles hätten die Bauern damals durch Kriege erkämpft, sondern auch durch Verträge und Verhandlungen. Und er berichtet über eine Besonderheit im Kraichgau: „Es gab Gewalt gegen Sachen. Von Tötungen hört man jedoch nichts.“

Weitere Aktionen zu den Bauernkriegen sind unter anderem in Bretten und Bruchsal, im Kraichgau und in Maulbronn geplant. Im Melanchthonhaus bekommen die Besucher etwa Sendbriefe und Flugschriften aus dem Bauernkrieg zu lesen. Begleitend dazu versprechen die Veranstalter Vorträge, Werkstattgespräche und Führungen. Die Ausstellung „Meine Brettener aber blieben treu“ ist von Mittwoch, 7. Mai, bis Sonntag, 14. September, zu sehen.

In Flehingen lädt die Historische Gruppe „5 Schneeballen“ am Mittwoch, 23. April, um 18.30 Uhr zu einem historischen Abendspaziergang ein. Treffpunkt ist vor dem ehemaligen Flehinger Wasserschloss.

Und natürlich feiert Bretten auch im 500. Jahr der Bauernkriege wieder Peter und Paul, diesmal vom 4. bis zum 7. Juli.

Werner Fitterling verlangt Steffen Henssler alles ab

Welche Maultasche ist besser? So hat sich der Kraichgauer Knödelkönig in der Kochshow „Deutschland grillt den Henssler“ geschlagen

Von Christof Bindschädel

Oberderdingen/Magdeburg. Am Herd war es ein Duell auf Augenhöhe, für Werner Fitterling persönlich „einfach eine tolle Erfahrung“. Am Sonntagabend kreuzte der gebürtige Oberderdinger in der neuen Vox-Show „Deutschland grillt den Henssler“ mit dem bekannten TV-Koch Steffen Henssler die Kochlöfle. Die Jury der Sendung wurde von Kulturrat Reiner „Calli“ Calmud angeführt, der jedoch bei diversen Duellen für eine „regionale Kochgröße“ Platz machte.

Zusammen mit Schauspieler Uwe Ochsenknecht, bekannt aus einer Vielzahl von Fernseh- und Kino-Produktionen, vertrat der Kraichgauer Knödelkönig das Bundesland Baden-Württemberg. Die Aufgabe für den 58 Jahre alten Fitterling und den zehn Jahre älteren Ochsenknecht sowie für Gastgeber Henssler war, in 30 Minuten traditionelle schwäbische Maultaschen zuzubereiten.

„Das hat richtig viel Spaß gemacht. Uwe und ich haben bestmöglich performt und richtig abgeliefert“, sagt der Knödelkönig zum Auftritt des Duos Fitterling/Ochsenknecht vor etwa 1.500 Zuschauern auf der Magdeburger Seebühne. „Es ist wirklich unfassbar, wie viel Aufmerksamkeit mir dieser Auftritt beschert hat“, berichtet der Küchenmeister, der 1998 seine Dosenknödel entwickelt hat, die längst legendär und über die Grenzen der Region hinaus bekannt sind.

Aber welche Maultasche ist denn nun die bessere? Die von TV-Koch Henssler, der bei „Deutschland grillt den Henssler“ alle Bundesländer herausfordert,

oder die von Fitterling und Ochsenknecht? Zumindest nach Meinung der Jury, in der beim Maultaschen-Battle der TV-Koch und Restaurant-Tester Christian Rach sowie die Moderatorin Jana Ina Zarrella und der schwäbische Gastronom Frieder Wallenmaier saßen, hatte die Maultasche von Gastgeber Henssler knapp die Nase vorn.

Der TV-Koch, dem Fitterling alles abverlangte, entschied letztlich auch den kulinarischen Wettstreit mit den Bundesländern für sich. Das sei in diesem Fall letztlich zweitrangig, versichert Fitterling. Für ihn zähle vielmehr der Olympische Gedanke „Dabei sein ist alles“.

”

Uwe und ich haben bestmöglich performt und richtig abgeliefert.

Werner Fitterling

Kraichgauer Knödelkönig

Unter Anleitung des Profis kümmerte sich Ochsenknecht, der laut Fitterling „einen richtig guten Job gemacht hat“, um den Teig, der Knödelkönig bereitete die Füllung zu.

Die Maultaschen stellten schließlich beide gemeinsam her. Der Küchen-Schlachtplan, den sich die beiden zu rechtgelegt hatten, sei jedenfalls absolut aufgegangen, betont Fitterling, der seit sieben Jahren der Concierge des traditionsreichen Gasthauses zur Altweibermühle im Erlebnispark Tripsdrill ist.

„Der Knödelkönig hat am Herd verloren, aber der Küchenmeister Werner Fitterling hat durch die Medienpräsenz, die ihm dieser Auftritt beschert hat, gewonnen“, laut Fitterlings Fazit zu seinem Ausflug in die TV-Küche. „Ich laufe jetzt

nur noch herum und strahle“, verrät der 58-Jährige.

Auch für seine Frau und die Kinder, die mit nach Magdeburg gereist waren, sei das eine „wunderschöne Erfahrung“ gewesen, betont Fitterling. Neben dem Duo



TV-Koch Steffen Henssler (links) und sein Herausforderer Werner Fitterling (Mitte), der mit Uwe Ochsenknecht am Herd war, warten auf das Jury-Urteil. Foto: Markus Hertrich/RTL

Fitterling/Ochsenknecht für Baden-Württemberg traten in der Sendung am 1. Dezember gegen Henssler für Bayern noch Moderator Stefan Mross und Traditionskoch Muk Röhr (Bayern), für Nordrhein-Westfalen Comedian Paul Panzer und Traditionskoch Heiko Hörnecke (Nordrhein-Westfalen) sowie für Niedersachsen Moderatorin Frauke Ludwig zusammen mit ihrem Bruder, dem Traditionskoch Frank Ludwig, an.

So ganz egal ist Fitterling die Niederlage, die er im TV-Kochduell mit Henssler erlitten hat, übrigens nicht. Der 58-Jährige hat auch schon eine Vorstellung, wie es bald mit einem Erfolgserlebnis klappen könnte. „Wenn ich mal wieder gewinnen will, dann stelle ich einfach wieder einen Weltrekord auf“, erklärt der Oberderdinger, der mittlerweile in Leonbronn und damit nur wenige Kilometer von seinem Arbeitsplatz entfernt lebt, selbstbewusst und verrät im Gespräch mit unserer Redaktion, dass die Planungen für einen Weltrekordversuch schon laufen.

Der heutige Altweibermühle-Concierge meldete im Jahr 2002 ein Patent auf Dosenknödel an. So wurde der Kraichgauer Knödelkönig geboren, der mittlerweile gleich mehrere Weltrekorde hält: längster Knödel der Welt (100,06 Meter und 200 Meter), längste Schupfnudel der Welt (75 Meter), längstes funktionsfähiges Spätzleblech der Welt (25 Meter), welthöchste geschabte Spätzle (elf und 14 Meter) und Weltrekord im Dauerspätzleschaben (25 Stunden). Und vielleicht stellt Werner Fitterling schon bald einen weiteren Weltrekord auf.