

## Triebwagen jetzt wieder im Einsatz

**Alb-Bahn** Die Reparatur des VT 128 ist gut zwei Jahre nach der Kollision am Bahnübergang Marbach fertiggestellt.

**Münsingen.** Zwei Jahre und 24 Tage ist es her, dass ein SAB-Zug in Marbach mit einem Müllauto kollidiert ist. Zwei Eisenbahner wurden damals verletzt, der Triebwagen (Vt 128) kippte um und wurde schwer beschädigt. Die Bestürzung im Unternehmen und auch das öffentliche Aufsehen waren enorm. Die beiden Mitarbeiter sind zum Glück schon seit längerer Zeit wieder genesen und im Dienst.

Schwieriger war die Reparatur des beschädigten Vt 128, wie in einer Mitteilung der Alb-Bahn im zu lesen ist. Während am Anfang lange gar nicht klar war, ob er überhaupt instandgesetzt werden kann, folgten dann Verhandlungen mit der gegnerischen Versicherung. Sachverständige und Rechtsanwälte wurden hinzugezogen. Schließlich gab es eine Ausschreibung und der Auftrag zum Wiederaufbau konnte an die OWS in Weiden erteilt werden.

Nach der Rückkehr des Triebwagens Vt 128 auf die Alb kurz vor Weihnachten, mussten noch eine ganze Reihe Restarbeiten in der Münsinger Werkstatt gemacht werden, bevor der Triebwagen schließlich am 31. Januar zum ersten Mal wieder aus eigener Kraft auf die Strecke gehen konnte.



Der VT 128 der Alb-Bahn ist wieder im Einsatz. Foto: ©Alb-Bahn

SAB-Geschäftsführer Jens Fehrenbach dankte allen Beteiligten für die große Mühe und das Durchhaltevermögen. So sei manche „Tüftelei“ nötig gewesen, weil man beim Wiederaufbau des 1993 in Dienst gestellten Triebwagens kaum auf Ersatzteile habe zurückgreifen können.

Während die Belegschaft der SAB die Wiederinbetriebnahme des Triebwagens in den regulären Zugfahrtdienst am 7. Februar mit einer kleinen internen Runde feierte, war die Situation am Bahnübergang in Marbach immer noch unverändert: Dort gibt es eine Langsamfahrstelle mit 30 km/h für die Züge und einem Geschwindigkeitslimit von 20 km/h für die Straßenverkehrsteilnehmer. Der vom Infrastrukturbetreiber angekündigte Neubau einer Lichtzeichenanlage mit Halbschranken zum Ersatz der über 60 Jahre alten Blinklichtanlage scheint sich also ebenfalls um einiges schwieriger zu gestalten, als ursprünglich gedacht, wie es abschließend in der Mitteilung der Alb-Bahn heißt. swp



Im Dialog über den Einsatz von Bio-Lebensmitteln in Kantinen (von links): Daniel Pfeiffer, Werkstattleiter des Biolandhof Bleiche, Landwirtschaftsminister Peter Hauk und Kochwerk Geschäftsführer Stefan Thumsch. Foto: Ralf Ott

## Ein Plus bei Mitarbeitersuche

**Münsingen/Dettingen** In der Firma Elring-Klinger erläuterten politische Akteure und Praktiker den aktuellen Stand der Umsetzung der Biomusterregion Alb. Von Ralf Ott

Im November 2021 wurde die Biomusterregion „Biosphärengebiet Schwäbische Alb“ als 14. Einrichtung dieser Art in Baden-Württemberg initiiert. Ein Schwerpunkt liegt auf dem Projekt „Bio-regionale Außer-Haus-Verpflegung.“ Für die praktische Umsetzung sorgt federführend Regionalmanagerin Maiko Honold, die wiederum beim Verein Biosphärengebiet Schwäbische Alb angestellt ist, unter dessen Dach die Biomusterregion angesiedelt wurde.

Gegenüber den Medien stellen jetzt in den Räumen der Kochwerk Catering GmbH der baden-württembergische Landwirtschaftsminister Peter Hauk, Regierungspräsident Klaus Tappeser, Landrat Dr. Ulrich Fiedler und der Dettinger Bürgermeister Michael Hillert sowie Honold selbst den aktuellen Stand des Projekts vor. Das Kochwerk ist einer der 20 teilnehmenden Pilotbetriebe, die Bio-Lebensmittel für die Zubereitung ihrer Speisen verwenden. Die Tochter der Elring-Klinger AG versorgt deren Mitarbeiter in den beiden Dettinger Werken sowie in Neuffen täglich mit Mahlzeiten.

„Wir genießen das Privileg, jeden Tag aus einer Auswahl an leckeren Gerichten wählen zu können“, sagte Elring-Klinger Vorstand Thomas Jessulat in seiner Begrüßung. Das Mittagessen sei wichtig und trage zur Zufriedenheit der Mitarbeiter bei. „Damit können wir auch bei der Einstellung punkten“, ist Jessulat überzeugt. Mit Blick auf den Klimaschutz fügt sich der Einsatz von Bio-Lebensmitteln in der Kantine dabei ins unternehmerische

Gesamtziel ein. „Wir wollen konzentriert bis 2030 CO<sub>2</sub>-neutral arbeiten“, hob er hervor. Dazu will das Unternehmen die Energieeffizienz von Anlagen und Gebäuden verbessern, selbst regenerative Energie erzeugen und die Umstellung auf den Bezug von Öko-Strom vorantreiben. „Die nachhaltige Verpflegung passt sehr gut dazu“, so Jessulat, „zumal sie auch die Mitarbeiter für das Thema sensibilisiert.“

Hillert verwies auf die „jahrelange Arbeit für den Erhalt einer nachhaltig bewirtschafteten Landschaft“ mit Blick auf den Streuobstbau oder die Ziegenhaltung. „Es ist gut, wenn die Erzeugnisse mehr Abnehmer finden und die Entwicklung sich so ver-

„Wir haben das Privileg, täglich aus einer Auswahl an leckeren Gerichten wählen zu können.“

**Thomas Jessulat**  
Vorstand Elring-Klinger AG

stetigt.“ Landwirtschaftsminister Hauk erinnerte eingangs an das Ziel der Landesregierung, den Anteil der Biolandwirtschaft bis 2030 auf 30 bis 40 Prozent zu erhöhen. „Das geht nur, wenn wir die Nachfrage stimulieren, sonst bricht der Markt aufgrund des Überangebots zusammen“, unterstrich Hauk. Und: Der ökologische Landbau sei ein Baustein auf dem Weg Baden-Württembergs zur Klimaneutralität im Jahr 2040. Für Hauk ist klar, dass Öko-Landbau und Regionalität zusammen-

gehören. „Wir wollen keine Bio-Äpfel aus Chile oder Bio-Paprika aus Spanien, sondern Bio-Produkte aus dem Land.“ Die Politik gebe den Rahmen vor, für die Umsetzung müssten Unternehmen, Vereine und die Verwaltung sorgen. Das Essen in den Kantinen sei wichtig und die Regionalität dabei eine Art Türöffner. Vor einem Jahr wurde das Kochwerk aufgrund der verwendeten regionalen Lebensmittel von der Landesinitiative „Schmeck den Süden“ ausgezeichnet. „Das stärkt den Blick für die in der Region vorhandenen Angebote“, betonte Hauk.

„Die Teilnahme von mittlerweile 20 Pilotbetrieben ist beachtlich“, sagte der Reutlinger Landrat Dr. Ulrich Fiedler und verwies auf das übergeordnete Ziel, das Bewusstsein für den Wert ökologisch erzeugter Lebensmittel in der Region insgesamt zu steigern. Dabei sei es nie darum gegangen, die Küchen sofort auf den hundertprozentigen Einsatz von Bio-Lebensmitteln umzustellen. Die praktischen Ansätze bei der Umsetzung seien vielfältig und das Spektrum reiche von einzelnen Aktionen bis hin zur regelmäßigen Verwendung von Bio-Lebensmitteln. Die Zusammenarbeit mit dem Biolandhof Bleiche zeige beispielhaft, wie das Projekt die Gegebenheiten vor Ort aufgreife.

Auch Honold betonte die individuelle Vorgehensweise. Egal in welchem Umfang Bio-Lebensmittel zum Einsatz kommen, es sei in jedem Fall gut, Akzente zu setzen. Beim Aufbau von Lieferketten liege ein Fokus auf der direkten Anbindung. Zugleich würden sogar

Speisepläne angepasst, um direkte Anlieferungen zu ermöglichen. Wichtig sei es, das Wissen aus den Küchen mit dem der Erzeuger zusammenzubringen.

Genau das geschieht im Kochwerk, das im November vergangenen Jahres bio-zertifiziert wurde. Der Anteil der verwendeten Bio-Lebensmittel für die Zubereitung der täglich 980 Essen wird kontinuierlich gesteigert und

„Das Kochwerk geht auf unser aktuelles Angebot ein und bezieht dies in die Speisepläne ein.“

**Daniel Pfeiffer**  
Werkstattleiter Bleiche

liegt bereits bei 12 Prozent, erläuterte Kochwerk-Geschäftsführer Stefan Thumsch. Die Kooperation mit dem Biolandhof Bleiche ermögliche eine direkte Abstimmung. Langfristige Planung spielt im Übrigen eine wichtige Rolle. „Um Hähnchenbrust anzubieten, muss ich schon drei Monate vorher mit dem Produzenten den Einkauf regeln, sonst gibt es diese Mengen nicht in Bio-Qualität“, verdeutlichte Thumsch. Die gegenseitige Abstimmung schilderte auch Daniel Pfeiffer, Werkstattleiter im Biolandhof Bleiche, der als Einrichtung der Bruderhaus-Diakonie 25 Menschen mit Behinderung beschäftigt, als großes Plus. „Das Kochwerk bezieht unser Angebot in die Speisepläne ein“, sagte Pfeiffer. Die Bleiche habe damit ein weiteres wirtschaftliches Standbein.

## Blut spenden in der Alenberghalle

**Aderlass** Am kommenden Dienstag, 14. Februar, findet der nächste Blutspendetermin in Münsingen statt.

**Münsingen.** Nur drei Prozent der Bevölkerung spendet Blut. Dabei wird Blut zur Behandlung von Patienten in Krankenhäusern dringend benötigt. Und zwar kontinuierlich und jeden Tag. Allein in Hessen und Baden-Württemberg werden täglich mehr als 2700 Blutkonserven benötigt, um eine lückenlose Versorgung der Krankenhäuser zu gewährleisten und Patientinnen und Patienten aller Altersklassen ausreichend zu versorgen. Der DRK-Blutspendedienst bietet in der Region Hessen und Baden-Württemberg täglich rund 20 mobile Blutspendeterminale an. „Viele Menschen kommen meist erst mit dem Thema Blutspende in Kontakt, wenn sie selbst oder ein naher Angehöriger schwer erkrankt und auf die lebensrettende Blutspende angewiesen ist“, erklärt Eberhard Weck, Pressesprecher des DRK-Blutspendedienstes Baden-Württemberg – Hessen.

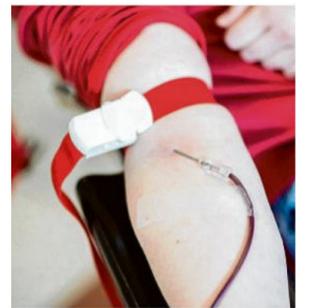
### Blutspendetermin in Münsingen

Der nächste Blutspendetermin findet am kommenden Dienstag, 14. Februar, von 14.30 Uhr bis 19.30 Uhr in der Alenberghalle in Münsingen statt. Die Termine können ganz einfach online unter [www.blutspende.de/termine](http://www.blutspende.de/termine) reserviert werden.

### Jede Spende zählt

Blut spenden ist in der Regel nicht schwer: Benötigt wird lediglich eine Stunde Zeitaufwand, davon dauert die reine Blutentnahme nur knapp zehn Minuten. Abgenommen werden 500 Milliliter Blut. Den Flüssigkeitsverlust kann ein gesunder Körper ohne Probleme kurzfristig wieder ausgleichen. „Der kleine Pils für den Spender, schenkt der Empfänger oft maximale Hoffnung. Ein Großteil der Blutspenden kommen bei der Behandlung von Krebspatienten zum Einsatz“, unterstreicht Weck.

Die Teilnahme an der Blutspende ist nur mit Terminreservierung möglich. Alle Termine sowie kurzfristige Änderungen, aktuelle Maßnahmen und Informationen rund um das Thema Blutspende erhalten Interessierte online unter [www.blutspende.de](http://www.blutspende.de) oder telefonisch unter (0 800) 11 949 11. swp



Das DRK ruft regelmäßig zu Blutspenden auf. Foto: Hauke-Christian Dittich/dpa

## Polizei Senior bei Unfall schwer verletzt

**Münsingen.** Am Donnerstag gegen 12.30 Uhr war ein 24-Jähriger mit einem VW Lupo auf der Hauptstraße von Auingen herkommend unterwegs und wollte nach links in Richtung Böttingen abbiegen. Hierbei nahm er einem Mann mit seinem dreirädrigen Fahrzeug die Vorfahrt. Der 74-Jährige wurde durch die Kollision von seinem Gefährt abgeworfen und musste mit einem Rettungswagen in eine Klinik eingeliefert werden. Der Schaden an den Fahrzeugen wird auf über 10 000 Euro geschätzt.

## Dekoratives Spritzwasserkunstwerk

**Lautertal.** Der Phantasie sind für die Deutung des ausgefallenen Fließgewässeraccessoires keine Grenzen gesetzt. Tagelanger Frost hat angeschwemmtes Treibholz in der Großen Lauter nach und nach kunstvoll mit Spritzwasser vereist. Als käme sie aus der Glasmanufaktur, hängt die schwere Kristallkugel wie ein glitzernder Lichtfänger am Ende eines Astes. Die faszinierende Naturdeko strahlt Glanz und Kraft aus. Mit jedem weiteren Frosttag und vielen neuen Wasserspritzern aus dem sprudelnden Lauterwasser wird das Wachstum des glasigen Frostschmucks befördert.



Eisige Faust oder glänzende Kristalldeko? Text/Foto: Günter Künkele

## Gruppentermin Frauenselbsthilfe Krebs trifft sich

**Münsingen.** Die Frauenselbsthilfe Krebs Münsingen trifft sich am kommenden Dienstag, 14. Februar, im evangelischen Gemeindehaus. Los geht die gemeinsame Veranstaltung um 14.30 Uhr. Interessierte, die sich gerne vorab über die Arbeit der Selbsthilfegruppe informieren möchten oder Fragen zu den Gruppentreffen haben, können sich an Gabriele Bantle unter der Telefonnummer (0 73 81) 26 47 oder an Helga Götz unter der Telefonnummer (0 73 81) 38 53 wenden.

## Sonntagscafé CVJM serviert Kaffee und Kuchen

**Münsingen.** Am Sonntag, 12. Februar, findet das monatliche Sonntagscafé des CVJM Münsingen statt. Ab 14.30 Uhr werden im CVJM-Heim selbstgemachte Kuchen, Kaffee sowie warme und kalte Getränke angeboten. Eingeladen sind Mitglieder, Freunde und Neuzugezogene, die den Nachmittag in einer angenehmen Atmosphäre genießen möchten. Das Gelände bietet für Kinder viele Möglichkeiten, sich frei zu entfalten. Es bewirten die Familien Pfleiderer und Steinhäuser.