



Mit einem niedrigen Spezialkran aus dem Rheinland wird eine Schleifmaschine in die Halle 7 transportiert. Für die Logistiker ist das Millimeterarbeit.



Fotos Marijan Murat

Beim Wein geht wenig zusammen

Initiative Stuttgarter Weintafel

Ein illustrierter Kreis von Funktionsträgern, Weinfreunden und Wengertern will etwas für den Stuttgarter Wein tun. Aber mit dem Alleinstellungsmerkmal der Landeshauptstadt gibt es Probleme. Eins davon: in vielen Flaschen ist zwar Stuttgarter Wein drin – aber es steht nicht drauf.

Von Jürgen Brand

In Stuttgart und Umgebung gibt es inzwischen so viel Wein und Weinveranstaltungen, dass es immer schwieriger wird, den Überblick zu behalten. Es gibt die Veranstaltung Stuttgarts beste Weine (im November im Haus der Wirtschaft), bei der einige der „Besten“ wie das Weingut Aldinger aber fehlen. Es gibt den Stuttgarter Weinmarkt (im Mai), der in der Form aber nach Meinung von Marcus Christen von der städtischen Veranstaltungsgesellschaft In Stuttgart keine Zukunft hat. Beim Stuttgarter Weindorf wird es nach Meinung des Ersten Bürgermeisters Michael Föll immer schwieriger, auch tatsächlich Stuttgarter Wein zu finden. Der Weintreff des Verkehrsvereins Remstalroute in der Fellbacher Alten Kelter ist eine durchaus stimmungsvolle Veranstaltung, für die eine engere Zusammenarbeit mit Stuttgart geplant war, die aber auch im kommenden Jahr nicht umgesetzt wird. Es gibt auch noch die von Stuttgart nach Fellbach umgezogene Württembergische Wein- und Sektmesse des Weinbauverbandes, mit der niemand wirklich glücklich ist.

Und – es gibt offenbar keine Möglichkeit, diese Vielfalt zu bündeln, weil die Remstler, die Stuttgarter und wer sonst noch beteiligt ist, einfach nicht zusammenkommen. Das mussten auch die Teilnehmer an der Stuttgarter Weintafel feststellen, die sich Ende vergangener Woche zum ersten Mal traf. Die Initiative dazu ging unter anderem von den Geschäftsführern der Weingärtnergenossenschaft Rotenberg und der Weinmanufaktur Untertürkheim sowie vom ehemaligen Stuttgarter Messechef Rainer Vögele aus. Dazu eingeladen waren Weingärtner wie Hans-Peter Wöhrwag, Gert Aldinger oder Rainer Schnaitmann ebenso wie der Gastronom Hans-Peter Grandl (Schleyerhalle, Porsche-Arena, Volksfest), der Vorsitzende der Meistervereinigung Gastronom, Volker Krehl, ebenso wie der IHK-Hauptgeschäftsführer Andreas Richter. Ziel der Initiative ist unter anderem, das Image des Stuttgarter Weins zu verbessern. Fragt sich nur, wie.

Neben der unkoordinierten Veranstaltungsflut besteht noch ein anderes Problem: Es gibt eigentlich keinen „Stuttgarter Wein“. Es gibt Wein aus Untertürkheim, Uhlbach oder Bad Cannstatt, es gibt Wein vom Weingut Wöhrwag, Schnaitmann oder Aldinger. Aber mit Stuttgart bringen das Stuttgart-Touristen nur schwer in Verbindung, zumal es für sie auch keine zentrale Anlauf- und Informationsstelle zum Thema Wein in der Innenstadt gibt.

Gefordert wird ein Haus des Weins in der City schon lange, auch bei der Weintafel wurde der Wunsch danach wieder laut. Gescheitert ist das Projekt bisher immer an der geeigneten Immobilie. Bürgermeister Michael Föll brachte dafür jetzt erstmals die Markthalle ins Gespräch. Mit einem geeigneten Konzept würde das Thema Stuttgarter Wein seiner Meinung nach gut dorthin passen – zumal es dort bis jetzt vor allem Weine aus Italien zu kaufen gibt.

Einige Teilnehmer der ersten Stuttgarter Weintafel wollen bis zum nächsten Treffen in einigen Monaten die Ideen der Runde zusammenfassen und ein Konzept erarbeiten. Vielleicht wäre ja wenigstens eine gemeinsame Internet-Plattform „Stuttgarter Weine“ ein Anfang. Die gibt es auch noch nicht – und wäre sicher einfacher umzusetzen als ein Haus des Weins oder eine gemeinsame Stuttgart-Remstal-Weinveranstaltung.

Vorfreude auf die Fildermesse mildert den Aufbaustress

Maschinenbauausstellung AMB findet von Dienstag an zum letzten Mal in den alten Killesberghallen statt – 2008 auf den Fildern

Für die Stuttgarter Messe sind die logistischen Probleme bei der Maschinenausstellung AMB das beste Argument für den umstrittenen Neubau auf den Fildern. Die alten Hallen sind ungeeignet für die Präsentation tonnenschwerer Innovationen.

Von Jörg Nauke

Wenn sich dieser Tage in Erpfingen auf der rauhen Schwäbischen Alb frühmorgens der Hahn überlegt, ob er krähen oder sich lieber noch mal umdrehen soll, ist Daniela Löbbe längst ausgeflogen. Den Garten müssen andere richten, denn die junge Mutter ist auf dem Killesberg unabkömmlich. Sie muss dafür sorgen, dass der Aufbau der AMB, eine der bedeutendsten Messen Europas für Werkzeugmaschinen und Präzisionswerkzeuge, reibungslos abläuft. Daniela Löbbe ist bei der Messe Stuttgart (SMK) Projektleiterin im achtköpfigen AMB-Team, das einen „Alibi-mann“ verkraften muss, was zwar nicht mit dem traditionellen Berufsbild der Maschinenbauer konform geht, in dem noch immer der Blaumann dominiert. Aber wird der Werkzeugbau nicht auch als „Mutter der Maschinen“ bezeichnet?

Reibungsloser Aufbau? Darüber können Daniela Löbbe und Rainer Zipperlen vom Logistiker Schenker Deutschland AG, der mit 60 Mann auf dem Killesberg im Einsatz ist,

nur schmunzeln. Die AMB ist keine Ramschmesse, wo der Schuhcremeverkäufer in fünf Minuten seinen Klappstand aufbaut. Hier gilt es, tonnenschwere und mehrere hunderttausend Euro teure Ausstellungsstücke wie rohe Eier zu behandeln und durch manches Nadelohr zu zirkeln. Die AMB ist ein einziger Problemfall, der mit dem Aufbau beginnt und erst endet, wenn der letzte Sattelschlepper den Killesberg verlassen hat.

Das war aber schon immer so. Die Hallen sind eben zu niedrig und zu schmal, haben zu kleine und zu wenige Tore. Einige Hallen sind unterkellert, was sich negativ auf die Tragfähigkeit auswirkt. In der Halle 6.1 sind gerade einmal 400 Kilo Last pro Quadratmeter erlaubt, was verhältnismäßig wenig ist für eine Ausstellung mit Maschinen, die bis zu 35 Tonnen wiegen und von Fahrzeugen transportiert werden, die noch schwerer sind.

Es herrscht Aufbruchstimmung

Weil es so eng ist, kann nicht jeder der rund 600 Aussteller kommen, wenn es ihm gefällt. Das ist alles streng geregelt und wird vom Walkie-Talkie-Träger Zipperlen überwacht. Die Sattelschlepper müssen sich frühmorgens – wie an der deutsch-polnischen Grenze – auf dem Parkplatz einreihen und um ihre Ausladeerlaubnis nachsuchen. Um acht Uhr ist der Hof zwischen den Hallen 5 bis 9 schon belegt. Gabelstaplerfahrer und

Kranführer sind Filigrankünstler und deshalb in ganz Deutschland heiß begehrt. So mancher Aussteller, so Zipperlen, fragt Jahr für Jahr konkret nach denselben Leuten. Speziell ist auch der Fuhrpark: So niedrige Kräne, wie man sie in Stuttgart braucht, gibt es nur im Rheinland.

Aber obwohl der Messeaufbau kein Kindergeburtstag ist und umso gefährlicher wird, je näher man dem Eröffnungstermin kommt, weil immer mehr unbedarfte Schlipsträger aus den Firmenverwaltungen im Weg stehen, strahlen die Aufbauprofis. Es herrscht Aufbruchstimmung auf dem Killesberg – bereits die nächste AMB in zwei Jahren findet auf doppelt so großer Fläche (dann 100 000 Quadratmeter) auf den Fildern statt.

Für die Logistiker bedeutet das hohe und breite Eingangstore, durch die man bequem zu allen Messeständen gelangt, und das auf Pfaden, die nicht mehr durch Stützen gesichert werden müssten. Künftig sei die Bodenlast kein Thema mehr, sagt Messepressesprecherin Silvia Stoll. Und man müsse auch keine Angst mehr haben, dass die Sicherung rausfliegt, wenn die Aussteller morgens ihre Maschinen hochfahren. Heute bringen dafür auf dem Hof große Notstromaggregate.

Die Messegegner auf den Fildern hören das zwar nicht gerne, aber für Silvia Stoll und Daniela Löbbe ist der neue Standort beim Flughafen nicht nur deshalb ideal, weil sich ihre Fahrtzeiten zum Arbeitsplatz drastisch

reduzieren, sondern „weil diese Region mit ihren Hochtechnologieunternehmen einen Anspruch auf ein adäquates Schaufenster hat“. In vielen Gesprächen haben Besucher und Anbieter der AMB betont, dass man dort ausstellen müsse, wo produziert werde. „Die Musik spielt aber nur einmal nicht in München oder Leipzig, sondern in Stuttgart.“

Bliedandmeldung für die neue Messe

Das haben nicht nur die größten japanischen Maschinenbauer Mori Seiki und Mazak erkannt, die auch auf der AMB sind. Daniela Löbbe hat kürzlich eine Kurzinvo zur Ausstellung 2008 auf den Fildern verschickt und binnen weniger Tage 98 Zusagen von Firmen erhalten, die noch nie auf dem Killesberg vertreten waren. Das sind übrigens viele Firmen nicht, denn die Warteliste ist wegen des Platzmangels so lang wie die der Aussteller. Seit 2000 liegen der Projektleiterin deshalb zwei Blindanmeldungen von Ausstellern für das AMB-Debüt auf den Fildern vor, die 400 Quadratmeter in der ersten Reihe geordert haben. Der Weltmarktführer DMG, heute mit 631 Quadratmetern der Stand-Krösus auf dem Killesberg, wird seine Fläche mindestens verdoppeln. Und das zu fairen Konditionen, sagt Löbbe. Die Standpreise würden nur geringfügig erhöht. Die SMK wisse schließlich, was sie ihren Ausstellern über Jahrzehnte hinweg zugemutet habe.



LOKALTERMIN

Waldrestaurant Schillerhöhe

Bodenständige Tradition

Von Jürgen Brand

Es ist schon 80 Jahre her, da stand oben auf der Schillerhöhe das Haus des Waldschützen Bäuerle. Der gute Mann verkaufte es eines Tages an einen Herrn namens Max Dümke, der aus dem Anwesen das Waldcafé machte. Der Name schien dem damaligen Bürgermeister aber nicht gefallen zu haben. Herr Dümke folgte dessen Vorschlag und benannte seine Restauration in Kurhaus Schillerhöhe um. Das entwickelte sich zu einem beliebten Ausflugslokal mit Biergarten, Tankstelle und Blick auf die Solitude-Rennstrecke.

Herr Dümke war der Urgroßvater von Karin Feldmeier und Hannelore Urban, die mit ihren Familien das Waldrestaurant Schillerhöhe betreiben. In den Jahrzehnten hat sich viel getan, das Haus wurde umgebaut, Kegelbahnen kamen dazu, ein Wintergarten. Eins hat sich in den vielen Jahren aber nicht geändert: die Schillerhöhe ist nach wie vor ungemein beliebt. Die Auszeichnung beim „Teinacher Grand Prix“ vor wenigen Wochen ist nur ein Beweis dafür.



Andreas Kühnle kümmert sich in der Schillerhöhe ums Essen und ums Internet.

Foto Weisse

In der Schillerhöhe kennt man sich. Dort werden die Stammgäste stets mit Namen begrüßt. Auch an einem Samstagabend, wenn die Kellnerinnen alle Hände voll zu tun haben, weil die Terrasse genauso voll ist wie der (rauchfreie) Wintergarten und auch in den anderen Gaststuben etliche Tische besetzt sind. Trotzdem gibt der Service jedem Gast das Gefühl, willkommen zu sein, obwohl viele Tische zu versorgen sind. Niemand muss lange auf Getränke und Essen warten. Kompliment! So wünscht man sich das viel öfter.

Küchenchef Andreas Kühnle ist seit 20 Jahren in der Schillerhöhe und kennt die Vorlieben der Stammgäste in- und auswendig. Er bietet bodenständig-bürgerliche Küche. Zur Standardkarte mit Maultaschensuppe, Rostbraten oder Lammkotelette gibt es Tagesgerichte, Wochenkarten und Sonderaktionen. Dazu gehört beispielsweise der Aperitif namens Herbstzauber, bestehend aus Holunderblütensirup, Limettensaft und Sekt, der ein echtes Geschmackserlebnis ist (3,80 Euro). Die Brätknödelsuppe mit Backerbsen (3,90 Euro) stammt von der Wochen-

karte, ist schön heiß mit würzigen Brätknödeln, die Suppe selbst könnte einen Tick kräftiger sein. Der Tapas-Teller wird im Rahmen der Aktion „Mediterrane Mittelmeerküche“ angeboten, besteht aus getrockneten, eingelegten Tomaten, eingelegten Auberginen, spanischer Chorizo, Schinken, Oliven und einer gefüllten Teigtasche (8,50 Euro). Während die Auberginen richtig gut sind, könnten die Tomaten mehr Geschmack bieten. Gut aufgehoben ist der Gast beim Rehpfännle mit Bratenscheiben und perfekt gegarten Medaillons, dazu ein dickes Steinpilzsoße (Mehlschwitze) mit riesigen Pilzscheiben, handgeschabten Spätzle und gefüllter Preiselbeerbirne (21,50 Euro, klein 17,20 Euro). Viele Hauptgerichte, auch das Rehpfännle, kann man sich als kleine Portion servieren lassen, die dann immer noch groß genug ist. Leicht und etwas zu weich gegart kam das Zanderfilet Müllerin-Art mit Zitronenscheiben und Petersilienkartoffeln (17,50 Euro).

Insgesamt bietet das Team der Schillerhöhe für jeden Geschmack etwas, ist am besten bei bodenständigen Gerichten und hat nicht den Anspruch, Gourmetträume erfüllen zu wollen, was auch für das Weinangebot gilt. Küchenchef Andreas Kühnle ist übrigens am 11. Oktober um 18.30 Uhr im digitalen Kochsender TV Gusto zu sehen. Und er kann nicht nur kochen: Er hat den Internetauftritt der Schillerhöhe zu seinem Hobby gemacht.

Waldrestaurant Schillerhöhe, Finkenweg 2, 70839 Gerlingen, Tel. 071 56/2 18 16, Fax 071 56/4 89 71, www.schillerhoehe.com, geöffnet täglich außer dienstags von 10 bis 24 Uhr, an Sonn- und Feiertagen bis 23 Uhr; EC-Karten werden akzeptiert.

Schlemmermenü und viel Kaffee

Noch bis 5. November bittet der Verkehrsverein Remstal-Route zum Schlemmermenü zu Tisch. 25 Lokale im Remstal bieten in dieser Zeit Viergangmenüs und eine darauf abgestimmte Dreierweinprobe im 0,1-Liter-Glas zu Pauschalpreisen an. Informationen über die teilnehmenden Restaurants und die angebotenen Menüs sind im Internet unter www.remstal-route.de zu finden. Prospekte liegen auch in allen Rathäusern im Remstal aus und können kostenlos beim Verkehrsverein angefordert werden.

Zum Tag des Kaffees am 29. September gibt es auch in Stuttgarter Kaffeebars Seminare und Aktion (Infos unter www.tag-des-kaffees.de). Im Hotel Le Méridien wird an dem Tag Kaffee nicht nur getrunken. Im Spa wird am 29. eine Schlammpackungsmassage mit Kaffeegranulat angeboten.

Wer einmal eine Weinprobe in ungewöhnlichem Ambiente erleben will, sollte sich den 6. Oktober (19 Uhr) vormerken. Bei der „Theologisch-literarisch-theatralisch-musikalischen Weinprobe“ in der Gaisburger Kirche (www.gaisburger-kirche.de) stellt der Stuttgarter Stadtführer Herbert Medek Weine des städtischen Weinguts vor, außerdem treten unter anderem das Puppentheater Tredechin und die Stuttgarter Saloniker auf. Als Eintrittsgeld wird eine Spende von mindestens 15 Euro für den Umbau der Räume unter der Kirche erwartet. and

Über Tipps zum Thema Essen und Trinken in der Region freut sich die Redaktion (bitte per E-Mail an j.brand@stz.zgs.de).