

Der Schleichverkehr nervt die Anwohner

Schwieberdingen Es gibt ersten Unmut bei dem Mammutprojekt Sanierung der Stuttgarter Straße. Die Bewohner am Schulberg fühlen sich von der Gemeinde im Stich gelassen. Die wiederum gibt sich machtlos. Von Philipp Oberwassner

Die Nerven am Schulberg in Schwieberdingen liegen blank. Seit die Gemeinde mit der Sanierung der Durchgangsstraße begonnen hat, nutzen Autofahrer die beschauliche Ecke rund um die evangelische Kirche als Schleichweg, um schneller nach Hemmingen oder zum größten Arbeitgeber im Ort, zur Firma Bosch, zu kommen. Dabei ist die kleine Kreuzung schmaler Gässchen nicht für starken Durchgangsverkehr ausgelegt. Janine Schmidt ist Anwohnerin und erlebt nach eigenen Angaben seit Beginn der Baustelle Ende Juli tägliches Chaos hier: „Autos fahren hier rein, wenden am Brunnen, weil sie nicht weiter wissen oder bleiben in den Gassen wegen Gegenverkehr stecken. Man hupt sich an und beschimpft sich“, schildert sie die Situation.

Ein Nachbar habe die Autos gezählt, die stündlich an der Kirche vorbeifahren. Bevor es die Baustelle gab, seien es 25 pro Stunde gewesen, danach 230. Nachprüfer ist das freilich nicht, aber ein Zeitraffer-Video vermittelt einen Eindruck von der Situation (siehe Link). Laut Verkehrszählung der Gemeinde fahren normalerweise täglich etwa 14 500 Autos die Stuttgarter Straße entlang, darunter auch viele Auswärtige und Pendler. Die müssen sich nun einen anderen Weg suchen.

Die offizielle Umleitung ist die Hermann-Essig-Straße im Süden (siehe Infografik). Doch offenbar geht das manchen Autofahrer zu langsam. „Eine vernünftige Umleitungsbeschilderung kam auch erst drei Wochen nach Beginn der Baustelle und erst durch unseren Druck zustande“, sagt Sonja Glock. Tatsächlich stehen mehrere Sackgassenschilder an den betreffenden Straßen Am Schulberg und der Eugen-Hermann-Straße – doch offenbar hält sich nicht jeder daran. Die Gemeinde gibt sich machtlos: „Dass sich zahlreiche Autofahrer nicht an die Vorgaben halten, lässt sich leider nie ganz ausschließen“, sagt die Ordnungsamtsleiterin Carmen Hirsch.

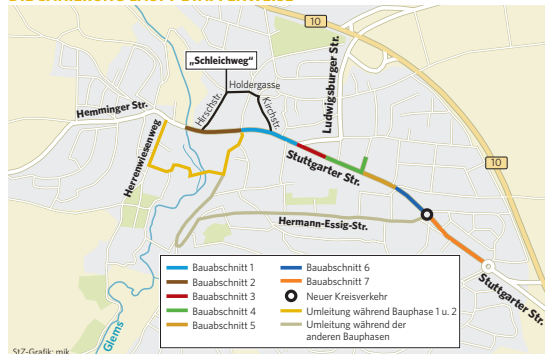
Sie weist auch die Kritik vor sich, dass die Gemeinde nichts tue, um den Schleichverkehr einzudämmen. Beispielsweise fänden, entgegen der Meinung der Anwohner, regelmäßige Polizeikontrollen in dem Gebiet statt. Die Forderung der Anwohner, aus Holdergasse und Hirschstraße eine Einbahnstraße zu machen, lasse sich jedoch nicht umsetzen. Die Anwohner haben sich auch an den Bürgerbeauftragten des Landes gewandt. Auch seine Antwort hierzu fällt negativ aus: Not- und Rettungsfahrzeuge müssten dort ebenso noch durch-



Durch diese enge Gasse kommen nun die Autos: die Holdergasse in Schwieberdingen.

Foto: factum/Weise

Die Sanierung läuft etappenweise



kommen wie die Müllabfuhr. Mitte September gab es einen Vor-Ort-Termin mit Mitarbeitern der Gemeinde, des Landratsamtes sowie der Verkehrspolizei mit dem Ziel, Vorkehrungen zur Eindämmung des Schleichverkehrs zu erarbeiten.

Zum einen wurden für Schüler – der Schulberg ist, wie der Name sagt, auch ein Schulweg – orangefarbene Fußstapfen auf den Gehweg geklebt, um sicherzustellen, dass die Kinder nicht auf der mittlerweile stark befahrenen Straße gehen. Zum anderen

wurde eine Zufahrtsstraße verengt, um sie für den Durchgangsverkehr unattraktiv zu machen. Laut Anwohner ist dieser Effekt jedoch ausgeblieben: „Jetzt staut es sich noch mehr“, sagt Janine Schmidt. Insgesamt halten die Anwohner die Lösungsvorschläge der Gemeinde für „ignorant uns gegenüber“, wie Sonja Glock findet. Sie vermutet, dass die Verwaltung ausweiche und beschwichtige, „in der Hoffnung, dass wir bald aufgeben. Das tun wir aber nicht“.

Das Zeitraffer-Video unter stuttgart-zeitung.de/region/ludwigsburg

Das Projekt

Zahlen Die Gemeinde saniert die 1,2 Kilometer lange Strecke innerhalb von zwei Jahren in sieben Abschnitten. Das kostet insgesamt 8,9 Millionen Euro. Der betroffene Streckenabschnitt wird halbseitig gesperrt, die Zufahrt ist nur Anliegern gestattet.

Projekt Der Bürgermeister Nico Lauxmann spricht vom „größten und wichtigsten Infrastrukturprojekt der Gemeinde, das das Gesicht unserer Gemeinde verändern wird“. Die Baustelle sei eine „Belastungsprobe für Gewerbe und Anwohner“, heißt es im Schwieberdingen Amtsblatt. pho

Kornwestheim

Restaurant Applaus bleibt im K

Nun muss Ralph Wagner doch nicht zum 31. Oktober packen, sondern kann das Applaus im Kornwestheimer Kulturzentrum K durchgehend betreiben. Der Gemeinderatsausschuss hat beschlossen, das Restaurant an Wagner, den Betreiber vom Applaus, das Insolvenz hatte anmelden müssen, zu verpachten. Der neue Vertrag läuft bis Ende 2019. Das Catering für Veranstaltungen im K ist nicht Teil des Vertrags.

Neu und erfreulich für Wagner: die Betriebskostenpauschale wird massiv gesenkt. Sie soll in der Vergangenheit mit ein Grund dafür gewesen sein, dass die bisherigen Pächter mit dem Restaurant im Kultur- und Kongresszentrum gescheitert waren. Die Stadt geht davon aus, dass sie mit dem neuen Vertrag künftig selbst für 20 500 Euro jährlich an Nebenkosten aufkommen muss. Der Betrag, so heißt es in einer Pressemitteilung der Stadt Kornwestheim, werde intern zwischen dem Eigenbetrieb Das K und der Stadt verrechnet.

Wer künftig im K fürs Catering verantwortlich ist, ist noch offen. Vermutlich werden es mehrere Betriebe sein. ww

Kurz berichtet

Ludwigsburg

Vortrag zu Bausanierung

In der Stadtbibliothek Schloßlesfeld berichtet am Dienstag, 24. Oktober, von 19 Uhr an ein Bauherr von Erfahrungen bei der energetischen Sanierung seines Hauses. Außerdem werden Fördermöglichkeiten und ein Beratungsinstrument des Landes vorgestellt. pe

Ludwigsburg

Vorbeugen gegen Schlaganfall

Die Neurologin Anja Biebl wird in einem Vortrag am Mittwoch, 25. Oktober, Therapien nach einem Schlaganfall und Möglichkeiten der Vorbeugung vorstellen. Die Veranstaltung beginnt um 17.30 Uhr in der Schule für Pflegeberufe in Ludwigsburg. pe

Ludwigsburg

Workshop für junge Dichter

Jugendliche ab 16 Jahren können am Donnerstag, 2. November, und Freitag, 3. November, bei einem Poetry Workshop lernen, wie man Bühnentexte schreibt und wirksam vorträgt. Der Kurs findet jeweils von 9.30 bis 13.30 Uhr in der Stadtbibliothek Ludwigsburg statt. Die Teilnahme kostet zehn Euro. Anmeldung unter stabi.medienwerkstatt@ludwigsburg.de. pe

Was Wann Wo

HILFE IM NOTFALL

POLIZEI	110
FEUERWEHR	112
RETTUNGSDIENST	112
NOTRUF-FAX	112
KRANKENTRANSPORT	19 222
ÄRZTLICHE BEREITSCHAFT	116 117

APOTHEKEN

Apoteken-Notdienstfinder: Tel. 0800 00 22 8 33, Handy 22 8 33 (69 ct./Min.) oder www.aponet.de.
Sonnen Rutesheim: Florzheimer Str. 4, 0 71 52/5 21 34; Enz im Zentrum, Bissingen, Kreuzstr. 12, 0 71 42/92 00 13; im Löschler, Möglingen, Hohenstaufenstr. 23/3, 0 71 41/48 38 74; Schloßlesfeld, LB-Schloßlesfeld, Corneliusstr. 18, 0 71 41/89 02 31; Schiller, Marbach, Güntherstr. 14, 0 71 44/8 50 10; Central, Mühlacker, Bahnhofstraße 42, 0 70 41/8 10 69 46; Gesundheitshaus, Stuttgart-Zuffenhausen, Unterländer Straße 55, Tel. 0 71 17 87 10 84. Dienstbereit von 8.30 bis 8.30 Uhr.

VERANSTALTUNGEN

KULTUR ET CETERA

Ludwigsburg: Kulturzentrum, Großer Saal, Wilhelmstraße 9/1: Stein der Geduld, Filmgespräch mit Atiq Rahimi, 19 Uhr.
Marbach am Neckar: Stadtbücherei Marbach, Hauffstraße 7: Glockenstille, Autorenenkung mit Oliver von Schaeven, 19 Uhr.

KINDERSPASS

Ditzingen-Hemmerdingen: Jugendhaus, Hornbergstraße 1: Familiennachmittag, mit Spielen, Kuchen und Musik, 15 Uhr.

VORTRÄGE

Ludwigsburg: Akademie für Darstellende Kunst Baden-Württemberg, Akademiehof I: Montags an der ADK: Theater als Ort der Demokratie, Gest: Ulrich Khunert (Präsident des Deutschen Bühnenvereins, Intendant des Deutschen Theaters Berlin), 20 Uhr.
Marbach am Neckar: Martin-Luther-Haus, Steinstraße 4: Männergespräch: Reformatorische Innovation – was hat Luther Neues gebracht?, Referent: Dr. Heinz-Werner Neudorfer (Dekan), 19.30 Uhr. Turnerheim, Schillerhöhe II: Mut tut Frauen gut, Referent: Dipl. agr. (FH) Ulrike Siegel, 19.30 Uhr.

VERSCHIEDENES

Marbach am Neckar-Rielsingshausen: Gemeindehalle Rielsingshausen, Backnanger Straße 8: Bürger fragen die Stadtverwaltung. Schwerpunkt: Geplante Steinbrucherweiterung, 18 Uhr. (Weitere Hinweise auf unseren anderen Veranstaltungsseiten)

Der Geschmack von Innovation: Essen im Speisewerk

Ludwigsburg Im Werkzentrum West gibt es Mittagsgesichte aus der ersten digitalen Küche Europas. Von Sandra Dambacher-Schopf

Von einem Bildschirm über der Tablettausgabe leuchtet, was zu tun ist: Jeder, der im Speisewerk essen möchte, braucht zunächst eine aufladbare Bezahlkarte, die der Automat gegenüber ausspuckt. Anschließend geht es vorbei an der Getränkestation. Hier gibt es Holunder- und Johannisbeerschorle auf Knopfdruck. An der nächsten Station werkeln die ersten Menschen mit einem freundlichem Lächeln in der Kantine-Kette. Es wird live gekocht. Am Steinbackofen lodern die Flammen, im Wok schwimmt ein Koch Ge-

Organisations- und Dokumentations-Instanz speichert es die Arbeitsabläufe vom Acker bis zum Teller. Das Ziel: Ressourcenschonung. Die Vision dazu hatte Max Maier, Inhaber der gleichnamigen Businessgroup, zu der auch Rieber gehört. 7,5 Millionen Euro wurden in die Entwicklung der Küche investiert. „Was wir hier tun, ist ein Experiment“, so Müller. Die nächste Idee ist, dass die Gäste in der Kantine über eine App und einen QR-Code die Inhaltsstoffe jedes Gerichts abfragen können.

Seit November 2016 gehen nun täglich rund 4000 Essen aus der 1200 Quadratmeter großen Küche im Hintergrund. Mehr als 3000 liefert das Speisewerk an Schulen und Kitas in der Region aus – freilich auch total digital mit speziellen Thermo-Liefergeräten, die das halb gar gekochte und danach schockgefrostete Essen zum richtigen Zeitpunkt automatisch erhitzen. „Essen schmeckt bekanntlich nicht mehr so gut, wenn es lange warmgehalten wird“, erklärt Andreas Müller. In der Kantine kommen rund 700 Essen dazu. Bald sollen es mehr als 1000 sein, da Bosch und Porsche noch mehr Mitarbeiter im Werkzentrum, das als Kreativschmiede gilt, entsenden. „Die Essen der Mitarbeiter im Werkzentrum werden meist von ihren Firmen subventioniert, so dass es für sie hier nicht teurer ist als in anderen Kaminen“, so Müller. Gäste zahlen für eine Pizza 8,50 Euro. Das günstigste Tagesgericht gibt es für 6,20 Euro. Mindestens 40 Prozent der Gerichte sind vegetarisch. „Hier kommen Kopfartebeiter her, die wollen nicht jeden Tag einen Bullen Fleisch“, sagt Andreas Müller.

Bei der Entwicklung der digitalen Küche war der Küchenmeister von Anfang an da-



Der Gast kann zuschauen, wie seine Pizza im Steinbackofen brutzelt.

Foto: factum/Granville

bei. „Vier Jahre lang hat es gedauert“, sagt er. Dass er einmal in einem solchen Mammutprojekt mit rund 200 Mitarbeitern mitwirken wird, hat er nicht gerechnet. Ende der 90er Jahre übernahm der gebürtige Waiblinger den Adler am Schloss in Bönningheim. Eine Wirtschaft mit einem kleinen Hotel. Der heute 48-Jährige merkte aber bald, dass er etwas anders machen muss. „Waren keine Gäste da, habe ich nichts verdient“, sagt er. Also musste sein Essen zu den Gästen. So kam er auf die Idee, einen Catering-Service für hochwertige Gerichte ins Leben zu rufen.

sein Glück: Eines Tages rief eine Eventagentur an und bat ihn, für eine Privatveranstaltung der AMG-Gründer-Familie Aufrecht zu kochen. Der Familie schmeckte sein Essen so gut, dass sie ihn öfter engagierte und schließlich mit Auf europäische zur Vorstellung eines neuen Modells mit-

nahm. Damit machte er sich in der Autobranche einen Namen und wurde anschließend für DTM- oder Formel-1-Veranstaltungen engagiert. Dann wurde Max Maier auf den schaffigen Schwaben aufmerksam. Der Rest der Geschichte ergab sich.

MITTAGSTISCHE

Konzept An dieser Stelle werden Gaststätten in Ludwigsburg vorgestellt, die Mittagstische anbieten oder günstige Gerichte auf der Karte haben. Wir beschränken uns auf Lokale, die wir selbst gut kennen und häufig besucht haben.

Speisewerk Die Kantine des Werkzentrums West hat zu folgenden Zeiten geöffnet: Bistrobereich: wochentags 9 bis 16 Uhr, Mittagsgesichte gibt es von 11.30 bis 14 Uhr. Das Speisewerk ist in der Schwieberdingen Straße 74 in Ludwigsburg zu finden. sada



Mahlzeit

müse. Pizza- und Nudelzeit stellen die Mitarbeiter im Haus selbst her. Das Mehl dafür kommt aus der Region. Auch die Söfen machen die Köche selbst. „Digital bedeutet nicht, dass wir die Menschen wegrationalisieren“, sagt Betreiber Andreas Müller. „Im Gegenteil, wir entlasten sie von der Dokumentation, damit sich ein Koch auf das Kochen oder eine Servicekraft auf das Service konzentrieren kann.“ Von der Kühlung über die Wege, die die Speisen aus der Küche zurücklegen, bis zum Kassensystem läuft alles digital über das cloudbasierte System Check der Firma Rieber, ein Zulieferer für Großküchenkomponenten. Als