

**Nachlese –** Positive Rückmeldungen von Gästen

## Einander besser verstehen

MÜNSINGEN. »Rundum gelungen!« Diese Reaktion auf die Feier des 30-jährigen Bestehens der Städtepartnerschaft mit Beaupréau haben sowohl das Partnerschaftskomitee Münsingen als auch die Stadtverwaltung auf das Wochenende mit den Gästen aus Frankreich, Ungarn, Wales und der Schweiz erhalten. Inzwischen haben sich viele auswärtige Teilnehmer für die gute Gastfreundschaft in Münsingen ausdrücklich bedankt.

Dass diese Begegnung zu einem Erfolg für alle Beteiligten geworden sei, so die Stadtverwaltung und das Partnerschaftskomitee in einer gemeinsamen Erklärung, sei den vielen privaten Gastgeberinnen und Gastgebern zu verdanken und deren herzliche Aufnahme der Gäste. Ein wichtiges Ziel der Städtepartnerschaft sei es, Völkerverständigung zu ermöglichen, das



Nach dem Fest ist vor dem Fest: Dem 30-jährigen Bestehen der Freundschaft mit Beaupréau folgt in 2018/19 die Jubiläumsfeier mit Mezöberény in Ungarn. FOTO: PR

Alltagsleben des Besucherlandes kennen und verstehen zu lernen. »Dies wurde für einen Großteil der Gäste in den Gastgeberfamilien möglich«, so Rebecca Hummel von der Stadt Münsingen.

Dass sich auch viele Vereine beteiligt haben – allen voran der Musikverein Böttingen, der zusammen mit der Böttinger Dorfgemeinschaft die Majoretten aus Ungarn im Dorfgemeinschaftshaus betreut hat – bleibt im Dank der Verwaltung nicht unerwähnt.

Birgit Hartwig vom Münsinger Partnerschaftskomitee freut sich jetzt schon auf Mitbürger, Vereine und Organisationen, die dieses große Engagement auch in den kommenden Jahren wieder an den Tag legen werden, wenn 2018/2019 das 25-jährige Jubiläum mit der Partnerstadt Mezöberény in Ungarn ansteht. (eb)

### AUS DEN GEMEINDEN

#### SONNENBÜHL

##### Projektsänger gesucht

ERPFFINGEN. Die Zeit zum Proben reicht noch dicke: Erst am 9. Dezember, findet um 19 Uhr in der Naboriuskirche in Erpfingen ein Adventskonzert statt, für das noch weitere Mitsänger und Sängerinnen gesucht werden. Probenstermin ist immer montags vom 11. September an um 20 Uhr im Gemeindesaal der Naboriuskirche in Erpfingen. Am Samstag, 4. November, ist von 14 bis 18 Uhr ein Probentag in Erpfingen. Außerdem sind Probetermine am Dienstag, 14. sowie am Dienstag, 28. November um 20 Uhr mit dem Kirchenchor Genkingen. Und die Hauptprobe ist für Donnerstag, 7. Dezember, um 19 Uhr, vorgesehen. (eb)

#### MÜNSINGEN

##### An der Stadtmauer entlang

MÜNSINGEN. Immer an der Münsinger Stadtmauer entlang führt Stadtführer Andreas Jannek bei einem Rundgang durch Alt-Münsingen entlang der Mauerreste der ehemaligen Stadtbefestigung. Die Stadtführung beginnt am Freitag, 11. August, um 15 Uhr und dauert etwa zwei Stunden. Der Treffpunkt dazu ist am Neuen Rathaus, an der Parkseite. Erwachsene bezahlen 7 Euro, Kinder und Studenten 5 Euro. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. (fm)

#### PERSÖNLICHES

**Albert Leibfritz** und **Ella Anneliese Leibfritz**, aus Sonnenbühl-Undingen feiern am heutigen Donnerstag diamantene Hochzeit.

## »Fun & Action«: Poolparty im Münsinger Freibad

MÜNSINGEN. Auf der »Fun & Action Poolparty« am Montag, 14. August, von 13 bis 18 Uhr im Münsinger Freibad ist eine ganze Menge geboten. Nachdem das »Neibada« am ersten Ferientag aufgrund des schlechten Wetters ausfallen musste, wird die Veranstaltung nun nachgeholt. An jedes Alter soll bei dieser Pool-

Party gedacht sein. Unter anderem wird es auf dem Wasser Spielgeräte für unterschiedliche Altersklassen und ein Animationsprogramm geben. Bei spannenden Wettbewerben und lustigen Spielen werde das Wasser zum Brodeln gebracht, verspricht der Veranstalter, eine auf solche Events spezialisierte

Spaßagentur. An Land ist ebenfalls einiges vorbereitet für die Besucher. Unter anderem steht eine Kletterwand zur Verfügung. Zudem wird die »Fun & Action Poolparty« von Musik verschiedenster Genres begleitet, die auf die jeweiligen Aktionen und Stimmungen im und ums Becken abgestimmt ist. (em)

## Outdoor-Kino im Naturtheater

HAYINGEN. Die Filmkomödie »Willkommen bei den Hartmanns«, wird am Freitag, 18. August, um 21 Uhr, im Open-Air-Kino im Naturtheater in Hayingen gezeigt. Im Film geht es um eine gut situierte Familie, deren Probleme herrlich eskalieren, als Mutter Angelika (Senta Berger) gegen den Willen ihres Mannes

(Heiner Lauterbach) beschließt, Flüchtling Diallo aufzunehmen. Auch Tochter Sophie, eine ziellose Dauerstudentin, und der Burnout-gefährdete Sohn Philipp samt Enkel Basti ziehen plötzlich wieder zuhause ein. Der Eintritt kostet sieben Euro, davon gehen zwei als Spende an das Naturtheater. (eb)

**Musmehl –** Jahrhundertlang machte die Dinkelpampe die Äbler satt. Zum eigenen Fest adelt Slow Food die Armenspeise

# Schwarzer Brei für Fortgeschrittene

VON JULIE-SABINE GEIGER

MÜNSINGEN-AUINGEN. Musmehl kennt kaum noch einer. Dabei hat das beigefarbene Produkt aus geröstetem und fein gemahlenem Dinkel als sogenannter Schwarzer Brei zum Frühstück aufgetischt jahrhundertlang die Äbler ernährt. Dann war Schluss. Das als Arme-Leute-Essen verpönte Gericht sollte für immer vom Tisch, so wie auch seine Getreidebasis, der Dinkel, das Korn der Schwäbischen Alb jahrelang von den Äckern verschwunden war. Von der übermächtigen Konkurrenz moderner Hochleistungsweizensorten verdrängt und fast ins Vergessen befördert. Am Dinkel hat ein Kreis aus Landwirten, Müllern und Bäckern festgehalten, der die Arten- und damit auch die Geschmacksvielfalt und erst recht das genetische Potenzial des Weizenahnen schätzt. In diesem Gefolge hat sich jetzt die Biodiversitätsabteilung von Slow Food aufgemacht, auch das Musmehl wieder auf die Teller zu bringen. Natürlich mit Rezeptvorschlägen als Anregung zum Nachmachen und zur Feier des 25-jährigen Bestehens der Bewegung, die regionale Esskultur und die Vielfalt hochhält.

## »Die Bestimmung der Geschmacksvielfalt muss geübt werden«

Eine »kulinarische Bestimmungsübung, weil die Bestimmung der Geschmacksvielfalt geübt werden muss« hatte Professor Roman Lenz, stellvertretender Vorsitzender der Regionalgruppe von Slow Food Deutschland in Stuttgart, Agrarbiologe und Landschaftsökologe an der Hochschule Nürtingen entsprechend seines Fachgebiets »botanischen Bestimmungsübungen« für das Musmehl-Festessen im Offizierskasino im Alten Lager angekündigt. Als eines der ältesten Nahrungsmittel in der »schwäbischen Cucina povera« – sono parole sue, so seine Worte – die so auch Antonio im Kultfilm »Maria,



Vorsicht, die Teller sind heiß. Der Leiter der kulinarischen Bestimmungsübung serviert.



Kulinarische Bestimmungsübung für die Arten- und Genussvielfalt mit (von links) Brigitte Lenz, Helmut Dolde, Ursula Hudson, Roman Lenz, Hedwig Dolde und Jürgen Autenrieth. Auf dem Foto fehlt der Kaffeexperte Marco Niebling. FOTOS: GEIGER

ihm schmeckt's nicht« über die Lippen hätten kommen können, wo in der Küche in der ärmlichen italienischen Provinz täglich Tintenfisch geklopft worden ist. Womöglich eine Prise Irreführung, denn was Jürgen Autenrieth, den die Münsinger aus seiner Zeit als Chef am Herd des Gasthauses Herrmann kennen, aus dem getoasteten Getreidemehl gezaubert hatte, war alles andere als Schmalhanskost. Zumal von einer Weinauswahl aus den hoch gelegenen Neuffener Rebengärten von Helmut Dolde aus Frickenhausen begleitet, und launig wie fachkundig von Roman Lenz kommentiert.

Mit Dr. Ursula Hudson, der Vorsitzenden von Slow Food Deutschland, die aus Berlin auf die Alb gekommen war, hatte sich ein 40-köpfiges aufs Musmehl neugieriges Publikum eingefunden, dem schon die von Jürgen Autenrieth als Entrée gereichten Bröckelchen vom Focaccia, dem einfach-köstlichen italienischen Fladenbrot, zum sommerlichen Silvaner im Pavillon vor dem Offizierskasino Freude gemacht hat. Schwarzen Brei habe er der Gesellschaft nicht servieren wollen, betonte Autenrieth, der an der Uni Hohenheim Ernährungsmanagement studiert.

Auch Roman Lenz habe sich als Praktikant in der Landwirtschaft nicht für den Schwarzen Brei mit deftiger Blutwurst zum Frühstück erwärmen können, erinnerte er. Dabei bringt just diese Kombination, allerdings mit Haferbrei, den Irland-Reisenden gut in und durch den Tag. Sorgt bei den nördlichen Nachbarn der Porridge für ein angenehmes Gefühl im Bauch, harmonisiert im Süden der frische Silvaner

vom Albrand mit den nussigen Röstaromen des Musmehls im herzhafte Fladenbrot, das Autenrieth mit wenig Hefe und großer Leidenschaft gebacken hat.

## »Wir wollen die Artenvielfalt durch Essen am Leben erhalten«

Dass das regionaltypische Lebensmittel der Schwäbischen Alb vor zwölf Jahren schon von Slow Food in die Arche des Geschmacks aufgenommen worden ist, um damit eine Ernährungstradition vor dem Vergessenwerden zu bewahren und auch um dem Musmehl den Weg zurück in die Küche zu ebnen, erläuterte Lenz zum Auftakt, der ein Kolloquium über die Getreidevielfalt und gegen den Genverlust war. »Wir wollen die Artenvielfalt nicht in die Genbank stecken, vielmehr wollen wir sie durch Nutzen, also durch Essen, am Leben erhalten.«

Inspiziert vom großen Vincent Klink, der die Musmehl-Polenta einem Seeteufel an die Seite gelegt haben soll, servierte Jürgen Autenrieth Filets vom Honauer Saibling, gewälzt in Musmehl, zur braunen angebratenen Polenta, auch das ein sättigendes Gericht aus der Cucina povera, der Italienischen. Das dritte Gericht auf dem mit einer Blüte von der Kapuzinerkresse und lila Dost von der Alb geschmückten Teller war ein buntes Rataouille. Der duftige Weißburgunder dazu, dessen Terroirerbe Helmut Dolde mit

ebenso viel Herzblut und Leidenschaft in Aromen verwandelt, wie Autenrieth seine Komponenten, ergänzte und rundete.

Ein Geschmackserlebnis auch der süße Schluss, ein Musmehlflammerie mit Früchten, zu dem der Weingärtner seine hell-champagnerfarbene prickelnde »Schwarze Birne« kredenzte. Auch dieses Früchtchen, eine lokale Mostbirnensorte aus dem Neuffener Tal, kennt keiner. Ihres außergewöhnlichen Aromas wegen hat Slow Food die Schwarze Birne, von der es nur noch wenige Bäume gab, als Archepassagier aufgenommen. Dolde hat mit Edelreiser dafür gesorgt, dass sie erhalten bleibt und zu Schaumwein werden kann.

Dann aber wirklich, der zweite süße Schluss. Eigentlich der ernährungsphysiologisch ausgewogene Vorschlag des Studenten Autenrieth fürs Äblerfrühstück, das durch den Tag bringt. Da schimmert er durch, der Schwarze Brei mit all seinen Ballast- und Mineralstoffen. In der Gourmetvariante für anspruchsvolle Gaumen als kerniger Musmehl-Habermusbrei mit Dinkelschrot, Leinsamen, Cashewkernen, Leinöl, Äpfeln, Ingwer und Waldbeeren. Eine Köstlichkeit.

Dazu ein Espresso gefällig? Marco Niebling von den Kaffee-Experten Heermann und Niebling in Frickenhausen winkt die Nicht-mehr-schlafen-können-Bedenken einiger Musmehlverkoster ab. Mit der richtigen Bohnenmischung, Arabica aus der äthiopischen Provinz Burkisa und Robusta von der Elfenbeinküste, sowie der richtigen Drucktechnik zubereitet, sei – und war – das gar kein Problem. (GEA)

**Volksmusik –** Bei einem internationalen Wettbewerb im November sind auch Musiker von der Alb dabei

## »Alb-Dudler« und Egon Hölz im Finale

ST. JOHANN/TROCHTELFINGEN. Die Finalisten der »Goldene Alpenkrone« stehen fest. Bei dem internationalen Volksmusik-Wettbewerb, der am 18. November zum ersten Mal von Stefan Mross in Airing im Berchtesgadener Land präsentiert wird, treten zwölf Interpreten aus Deutschland, der Schweiz und Österreich gegeneinander an. Mit dabei sind die »Alb-Dudler« aus St. Johann und der singende Wirt vom Kreuz im Trochtelfinger Stadtteil Wilsingen.

Aus 53 Einsendungen hat eine Jury die Finalisten bestimmt. Von der Schwäbischen Alb ist die Gruppe »Alb-Dudler« dabei, die sich mit dem von Band-Chef Roger Dorn geschriebenen Lied »So lang mein Herz schlägt« platziert hat. Die »Alb-

Dudler« rocken seit einigen Jahren mit fetzigen Liedern in schwäbischer Mundart. Erst im Frühjahr hatten sie im Albstadt in Engstingen ihre neue CD vorgestellt. Zudem sind die »Alb-Dudler« durch Auftritte bei Festen in der Region bekannt.

Im bayerischen Airing mit dabei ist auch der singende Wirt vom »Kreuz« in Wilsingen, Egon Hölz. Er schaffte den Sprung ins Finale mit dem von Clou Simon (Stuttgart) komponierten und von Dieter Nickel aus Güster in Schleswig-Holstein geschriebenen Lied »Heimat ist ...«. Das Gesangstalent Egon Hölz wurde schon in der Schule vom Lehrer entdeckt, der Schulrat wollte ihn sogar zur Gesangsausbildung zu den »Wiener Sängerknaben« schicken. Doch Hölz musste

den elterlichen Hof (und die Gastwirtschaft) übernehmen. Weil im Laufe der Jahre die Zahl der Auftritte und damit der Bekanntheitsgrad wuchs, gestaltete Hölz seine Wirtschaft um und erfreut heute viele Gruppen, die ihn in seiner Wirtsstube singend und musizierend erleben.

Hölz und die »Alb-Dudler« treten im Finale der »Goldenen Alpenkrone« gegen ein starkes Bewerberfeld an. Mit dabei ist zum Beispiel der Trompeter Stefan Gertsch aus dem Berner Oberland mit dem von ihm komponierten Titel »Goldene Herzen«. Die Farben Österreichs vertritt die Gruppe »Voll Gut« aus der Steiermark mit »Du mein Steirer Madl«. Aus Bayern kommen die Dorf-Ox'n oder die Mädelsband »Dirndl samma«.

Über den Gewinner der »Goldene Alpenkrone« entscheidet eine fünfköpfige Jury. Ihr gehören das Vorstandsmitglied des Deutschen Komponistenverbandes, der Mannheimer Komponist Peter Seiler an, sowie der Hamburger Musikverleger Thomas Ritter, die Textdichterin Renate Stautner aus Brannenburg, die Fernsehmoderatorin Lydia Huber aus Rosenheim und der Volksmusiker Hansi Berger aus Airing. Außerdem vergibt die Jury den mit 500 Euro dotierten Preis für die beste Komposition, gestiftet vom Förderfonds des Deutschen Komponistenverbandes. Moderiert wird die Veranstaltung vom populären Fernseh-Entertainer Stefan Mross. (fm)

[www.goldene-alpenkrone.de](http://www.goldene-alpenkrone.de)